VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

PREFACE
序言

Robert Shen: The Beautiful New Life of WINE GUIDE BY AUSSINO

《葡萄酒鉴》的美丽新生

文：沈宇辉

富隆酒业CEO，波尔多葡萄酒推广杰出人物荣誉勋章获得者，葡萄酒文化传播中国先行者，国内第一本原创葡萄酒知识中文读物--《富隆酒鉴》创始人。



写这篇前言的时候，我特意将以往富隆酒鉴的前言一一重温，感触颇深。

五年前，我开始着手编写《富隆酒鉴》，当时只是出于一种好玩的心情和对葡萄酒的痴迷，促使我想把更多的，我所知道的葡萄酒知识和故事推荐给大家。希望有更多因葡萄酒而走在一起的好朋友，想有更多的葡萄酒爱好者。但没有想到，这一年一年地下来，时至今日，《富隆酒鉴》几经再版之后，出书这事情，对我而言，已经从一种爱好变成了一种责任。

我的很多朋友，跟我品酒聊天时，会跟我聊起书里的内容，会问我新的一版什么时候再出，会跟我一起分享书中的心得。有时来酒窖挑酒，也会翻开《富隆酒鉴》看看酒庄的故事，了解酒庄的历史，去挑一瓶心头好。

更多的朋友跟我说，《富隆酒鉴》很好，应该一直出下去，应该让更多人看到。我越来越觉得责任重大。

我一直认为，葡萄酒品的是文化，是历史，是内涵。所以，我在经营葡萄酒生意的同时，也一直很希望能够将葡萄酒的文化带给更多人。如果说，各种著名的葡萄酒品牌，各处设计独特的富隆酒窖、酒屋，是我们所带给大家的一些葡萄酒硬件服务，那么《富隆酒鉴》就是提供给大家的软件服务。

更让我值得欣慰的是，给大家提供的这项“软件服务”，不再只是我一个人的事情，有更多的因葡萄酒而走在一起的伙伴和朋友，为新版的这本书贡献着他们的心力，这是一种团队的力量。

从本版起，《富隆酒鉴》已改名为《葡萄酒鉴》并拥有正式的书号，开始在全国各地公开发行。《葡萄酒鉴》共有分上下两册，收录了各类相关的葡萄酒知识、名庄故事和庄主访问等，让大家能更亲切、更准确地感受到，葡萄酒的文化就在你的身边。

从一本只是出自爱好的内部书籍，到现在正式出版发行的公开书籍，这一路走来，我特别要感谢蔡颖姬、苏岚岚、张莉媛和蔡金萍几位，她们对葡萄酒充满了热爱，文章也当然比我写得更好，正因为是有了她们的积极参与，这本《葡萄酒鉴》才拥有了更精彩和丰富的内容。

Cheers，为这本书，为美妙的葡萄酒，为我们的朋友，为我们美好的新生活！

Grace Cai: The Charms of Wine Culture

感受葡萄酒文化的真正魅力



文：蔡颖姬

富隆葡萄酒文化推广部经理，国家认证企业培训师，撰写众多葡萄酒知识文章并主持策划多个专业品酒会及葡萄酒培训活动。

葡萄酒，对于中国人来说，并不陌生。我们拥有号称百年字号的葡萄酒厂，这证明了中国人从很早之前就已经开始酿造自己的葡萄酒了。在很多人的记忆中，葡萄酒总是要加雪碧、加话梅兑着喝，那是一种苦涩的难以下咽的滋味。也许因为这个缘故，人们对葡萄酒也越来越提不起兴趣了，真正的葡萄酒文化被埋藏在人们的误解里。

自从我进入到这个行业，接触到真正的葡萄酒文化以后，我的观念得到了翻天覆地的改变，我越来越感受到葡萄酒文化的巨大力量：

没有一种酒，能够像葡萄酒一样，带有那么多的文化价值在里面。她不仅是时尚健康的饮料，她更是富有收藏价值的艺术品；她不仅是人际关系沟通的工具，她更是提升个人品味和素质的方法。每一瓶葡萄酒都代表了当年当地的风土和人情，凝聚了酒农和酿酒师们的心血。除了味觉的享受以外，她还能够给你带来思想和心灵上的震撼与洗礼……这，就是葡萄酒的魅力。

现在，人们越来越富足了，追求高品质生活水平的愿望也越来越迫切了。但葡萄酒文化却仍然被笼罩着神秘的色彩，大多数人仍然觉得她可望而不可及。为此，一大帮葡萄酒爱好者们在不遗余力地宣扬着葡萄酒的文化。

我的上司，富隆酒业的CEO沈宇辉先生，也是我的启蒙老师。他早在10年前就意识到了国人对葡萄酒文化的缺乏，出于对葡萄酒的热爱，他开始把自己对葡萄酒的认识，去世界各国访问酒庄的经历编写成了国内唯一的一本最详细介绍葡萄酒知识的中文读物《富隆酒鉴》。这本书的推出获得了很多人的认同，后来又集合了更多志同道合的朋友一起编写，渐渐地从薄薄的一本变成厚厚的一本。刚进公司的时候，手上拿到的，就是《富隆酒鉴》。开始翻看的时候，就好像刘姥姥进了大观园一样，感觉很新鲜有趣。从此，我踏入了葡萄酒的国度。

后来，在工作中结识了同样喜欢葡萄酒而且写得一手好文章的美女苏岚岚，我们几乎是一拍即合。她提议我们可以把《富隆酒鉴》改编出版。因为目前，市场上类似的书刊大多是外国人书写的译本，他们中很少人懂得如何把技术性很强的葡萄酒文化跟日常通俗的东西联系结合，加上中外文化的差异性，所以葡萄酒文化无法盛行起来。

于是，由沈总牵头，我们决定，出版一本让普通人能看懂的，而且看完后会爱上的葡萄酒知识读物——《葡萄酒鉴》！这本书基本上会采用原来的《富隆酒鉴》为底稿，再进行通俗和简化。本书一共分成上、下册两个部分：上册是葡萄酒的基础知识部分，下册是世界名庄的历史故事。我们希望能通过这本书深入浅出地把葡萄酒的知识带给读者，其实葡萄酒知识并不深奥难懂，她就在你的身边。

看到《富隆酒鉴》变成了《葡萄酒鉴》，从公司的内刊变成公开出售的书籍，心里有一种说不出来的喜悦。就好像种葡萄的人，看到自己辛勤浇灌的葡萄树终于开花结果一样。这本书是众多爱酒之人用他们对葡萄酒的爱和热忱写出来的，相信读者会从字里行间感受得到。我衷心地希望，有更多的人喜欢这本书，也请更多的行家给予我们意见，下次，我们会做得更好！Cheers！

Lancat:
Let's Go to the World of Wine
大家一起进入快乐的葡萄酒世界



文：苏岚岚

《潇洒》杂志资深编辑，专栏作家，图书策划人，热爱美酒与美食，网易特邀开设品酒博客：http://lancatwine.blog.163.com。

葡萄酒最美妙之处，便是它们太富于个性，每一瓶酒都有着微妙的差别：不同的土地，不同的庄园，不同的酒农，不同的时间，不同的酿酒师，酿出各自不同的葡萄酒。每一瓶酒都是一个故事、一个世界，永远有着不同的葡萄酒带给我们新的体会。

喝葡萄酒远远不是一种情调，一种姿势，更不是什么小资什么时尚，它是一件非常有趣的事。每打开一瓶葡萄酒，就仿佛开始一段小小的旅行，喝一口酒，便一下子去到波尔多的某个小村庄，皮肤也开始感受到法国阳光的宁静，在酒里和当地的人交流，听他们讲过去和现在的故事。这种奇妙的经历让我恋上了葡萄酒。

最幸运的是当我恋上葡萄酒的时候，遇到了我的导师沈宇辉先生，那一天开始，葡萄酒世界的大门为我打开了。沈先生是一个热爱葡萄酒并以此为事业的理想主义者，十多年前，本来计划着回国创业的他却另下决心，为中国开拓出一个全新的葡萄酒王国，他也成为一个快乐的葡萄酒布道者，越来越多的朋友因为他而走进了这个丰富多彩的葡萄酒世界也因为他，我的葡萄酒旅程越走越远，舌头上的风景越来越丰富。

没有什么能比得上葡萄酒带给我们的健康和多层次的快乐，它让我在工作最忙碌、压力到极限的那段日子，一杯酒的功夫便迅速释怀，身心的绳索瞬间松梆。和其它酒不同的是，葡萄酒是一个健康快乐的天使，它总是带给我们轻松愉快的心情，它让葡萄的精灵带着我们的心飞舞，而不是借用酒精来逃避人生。

因此我也和沈先生一样，希望更多的人能拥有这样的快乐，所以花了将近一年的时间编写了这套书，这其中许多的知识和经历都来自于沈先生和他身边的一群葡萄酒爱好者们，我的好朋友Grace、Annie她们总是带给我许多分享葡萄酒的美好时光。有了他们，才有这本非常实用又轻松易读的书。区别于书架上那些说明书般缺乏生命力的教科书，这里没有太多生硬的专业术语，没有故作姿态的教导，完全不懂葡萄酒的人也能轻易读懂，同时它又有着丰富的层次，每一次翻开都有不同的发现，它可以帮我们迅速进入葡萄酒的美妙世界，就像当初我一脚踏进一样。

大家来碰杯吧！此时我们一起分享的，不仅仅是葡萄酒，还有因此而开心快乐的人生啊！

走进葡萄酒王国

WALK INTO THE WINE KINGDOM

Index
目录

序言：
PREFACE

- 沈宇辉：《葡萄酒鉴》的美丽新生
  Robert Shen: The Beautiful New Life of WINE GUIDE BY AUSSINO 2
- 蔡颖姬：感受葡萄酒文化的真正魅力
  Grace Cai: The Charms of Wine Culture 3
- 苏岚岚：大家一起进入快乐的葡萄酒世界
  Lancat: Let's Go to the World of Wine 4

第一章：从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程
CHAPTER 1: THE DEVELOPING PROCESS FROM GRAPE TO WINE

基础篇Preliminary 2
- 酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄
  The Wine Grapes are Different from Those We Eat Daily 2
- 种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件
  Geographical Conditions are Vital for the Cultivation of Wine Grapes 2
- 酿酒是一种艺术，一种爱好和才能
  Winemaking is an Art Form, Combining Interest and Talent 2
- 葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成
  The Alcoholic Content of Wine is Created in the Fermenting Process 2
- 白葡萄酒的酿造过程
  The White Winemaking Process 3
- 红葡萄酒的酿造过程
  The Red Winemaking Process 5
- 酒精强化葡萄酒的酿造过程
  The Fortified Winemaking Process 7
- 汽泡酒的酿造过程
  The Sparkling Winemaking Process 9

升级篇Vantage 12
- 橡木桶的复杂工艺
  The Complicated Process of Making Oak Barrels 12
- 橡木桶和葡萄酒的亲密关系
  The Intimate Relationship between Oak Barrel and Wine 12
- 新世界和旧世界的酿酒方式有何不同
  The Different Ways of Winemaking between New World and Old World 15

第二章：种类繁多的葡萄酒王国
CHAPTER 2: THE KINGDOM OF WINES

初级篇Preliminary 18
- 红葡萄酒
  Red Wine 18
- 白葡萄酒
  White Wine 18
- 红葡萄酒与白葡萄酒的区别
  The Difference between Red Wine and White Wine 18
- 玫瑰红葡萄酒（粉红葡萄酒）
  The Rose Wine 18
- 干型
  Dry Wine 18
- 半干型
  Semi-dry Wine 18
- 半甜型
  Semi-sweet Wine 18
- 甜型
  Sweet Wine 18
- 静态酒
  Wine 20
- 汽泡酒
  Sparkling Wine 20
- 加度酒
  Fortified Wine 20

升级篇Vantage 21
- 各种葡萄酒的类型及特点
  The Different Wine Varieties and Their Features 21

第三章：葡萄酒赞歌
CHAPTER 3: WINE & HEALTH

初级篇Preliminary 24
- 葡萄酒可抗氧化、延缓衰老
  Wine Can Resist Oxidation and Ward off Senility 24
- 葡萄酒可防治肾结石
  Wine Can Prevent and Cure Kidney Stones 24
- 葡萄酒可防治感冒
  Wine Can Prevent and Cure Colds 24
- 葡萄酒可提高免疫力
  Wine Can Raise the Body's Natural Resistance 24

- 葡萄酒可平衡饮食结构，令身体趋于健康的弱碱性体质
  Wine Can Balance the Diet Structure and Alkaline Substance Which Can Keep the Body Healthy ..24
- 葡萄酒可促进消化
  Wine Can Assist Digestion....................25
- 什么样的葡萄才有功效
  What Kind of Grapes Take Effect....................25
- 健康的饮酒三个关键词
  Three Key Words for Drinking Wine in a Healthy Way....................25

升级篇Vantage....................26
- 德国人的葡萄酒治感冒秘方
  the German Secret to Curing Colds with Wine....................26
- 葡萄酒治感冒实例
  Examples of Wine Curing Colds....................26

第四章：不同个性的葡萄们
CHAPTER 4: INTRODUCTION OF DIFFERENT GRAPES

初级篇Preliminary....................28
- 酿制红葡萄酒的葡萄品种
  Grapes for Red Winemaking....................28
- 酿制白葡萄酒的葡萄品种
  Grapes for White Winemaking....................29
- 混合葡萄酒好还是单一葡萄品种酒好
  Single Grape or a Blend, Which Produces Better Wine....................29

升级篇Vantage....................30
- 酿制红葡萄酒的葡萄品种
  Grapes for Red Winemaking....................30
- 酿制白葡萄酒的葡萄品种
  Grapes for White Winemaking....................31

第五章：当一个葡萄酒买家
CHAPTER 5: BEING A WINE PURCHASER

初级篇Preliminary....................34
- 应该在什么地方购买葡萄酒
  Where Should I Buy the Wine....................34
- 可以在超市里买葡萄酒吗
  Can I Buy Good Wine in Supermarkets....................34
- 为何超市里的葡萄酒都是竖着放
  Why is Wine Stacked Upright in Supermarkets....................34
- 选一瓶什么酒呢
  What Kind Of Wines I Should Choose....................34
- 选酒快捷方式
  The Short Cut for Wine Purchasing....................35

升级篇Vantage....................36
- 直奔酒庄
  Visit the Chateau Now....................36

第六章：如何看懂葡萄酒
CHAPTER 6: HOW TO UNDERSTAND WINE

初级篇Preliminary....................38
- 标签包含的内容
  The Content Included in Labels....................38
- 新世界酒标--认出葡萄品种、庄园
  New World Labels---Identify the Varieties of Grapes and Vineyards....................38
- 旧世界酒标--认出庄园、等级
  Old World Labels---Identify Vineyards and Classification....................39
- 不同国家的分级制
  The Classification System of Different Countries....................39
- 看懂香槟酒标上的甜度
  Identify the Sweet Degree of Champagne Labels....................39
- 年份的意义
  The Meaning of Vintage....................40
- 为何有些酒标上没有年份
  Why Not Vintages Of All Wines Be Mentioned On The Lables....................40
- 为何有些酒标上没有葡萄品种标识
  Why Not Grape Variety Of All Wines Be Mentioned On The Lables....................40
- 新旧世界葡萄酒的不同之处
  The Difference between New World and Old World Wine....................40
- 波尔多与布根地红酒的最大区别
  The Biggest Difference between Wines from Bordeaux and Burgundy....................42
- 低级别的酒一定比高级别的差吗
  Is Higher Priced Wine Definitely Better....................42
- 一百元的葡萄酒与一千元的葡萄酒差别之处
  The Difference between RMB100 and RMB1,000 Wines....................42
- 什么酒才能标以庄园酒
  What Kind of Wine is Named after Chateau....................42
- 选择好酒的捷径--副牌酒
  The Shortcut for Selecting Fine Wine---Second Wine....................42
- 酒标的漂亮程度和酒有什么关系吗
  Is There Any Relationship between the Quality of Wine and the Exquisite Labelling............42

升级篇Vantag......43
● 不同国家的不同酒标特点
The Different Features Of Labels From Different Countries......43
● 法国各地区的酒瓶特征
The Features Of Bottles From Each Region In France......53
● 酒瓶规格术语
The Technical Terms For Bottles......53

第七章：把葡萄酒藏在哪
CHAPTER 7: WHERE SHOULD THE WINE BE STORED

初级篇Preliminary......56
● 如何把葡萄酒带回家
How to Take the Wine Home......56
● 葡萄酒放在家里的什么位置
Where to Put the Wine at Home......56
● 葡萄酒放得越久越好吗
Is It True That the Longer the Wine is Reserved, the Better It is......56
● 你更需要一只抽真空酒塞
Do You Need a Vacuum-sucking Cork......57
● 夏天应该把喝剩的葡萄酒放在哪儿
Where to Store the Wine Left in Summer......57

升级篇Vantage......58
● 什么情况下要用恒温酒柜
When Do You Need a Thermostatic Cabinet......58

第八章：你需要一个什么样的杯子
CHAPTER 8: WHAT KIND OF GLASS DO YOU NEED

初级篇Preliminary......60
● 如何选择合适的酒杯
How to Choose a Suitable Glass......60
● 水晶酒杯与普通酒杯
Crystal Glass and Normal Glass......60
● 各种酒杯的细微差别
Tiny Differences between Different Glasses......61

升级篇Vantag......62
● 一只ISO品酒杯的标准
The Standard of an ISO Glass......62

第九章：打开你的葡萄酒
CHAPTER 9: OPENING YOUR WINE

初级篇Preliminary......64
● 品酒的室温
The Correct Temperature for Wine-drinking......64
● 要不要醒酒
Decanting......64
● 汽泡酒怎么开
How to Open a Sparkling Wine......65
● 要往杯子里倒进多少酒才合适
How much Wine Should Be Poured into the Glass......65

升级篇Vantage......66
● 你需要一个醒酒瓶吗
Do You Need a Decanter......66
● 软木塞PK旋盖
Screw Cap PK Corks......66

第十章：品尝葡萄酒
CHAPTER 10: ENJOYING WINE

初级篇Preliminary......70
● 如何持杯
How to Hold the Wine Glass......70
● 如何观色
How to Observe the Wine Color......71
● 如何摇杯
How to Shake the Glass......71
● 何为挂杯
What is Tear......72
● 如何入口
How to Drink Wine......72
● 体会酒香
Feel the Aroma & Bouquet......72
● 什么是单宁
What is Tannin......73
● 品酒的次序
Wine Tasting Steps......73
● 如何简单地判断是否好酒
How to Judge the Quality of Wine......75
● 葡萄酒的味道会随着成长的年份、喝酒的环境、喝酒人的心情而变化
The Taste of Wine Will be Altered by Vintage, Environment and Mood......75

升级篇Vantage......76
● 寻找酒里的气味
Discover the Aroma in the Wine......76

第十一章：表达你的葡萄酒感受
CHAPTER 11: EXPRESSING YOUR FEELINGS ABOUT WINE

初级篇Preliminary......78
- 葡萄酒的感观评价常用术语
The Regular Terms for Wine Sensory Evaluation......78
- 为什么喝不出别人讲的味道
If Told What Taste to Expect Before, We Cannot Feel it Ourselves......83
- 你自己就是酒评家
You Are a Connoisseur......83

升级篇Vantage......84
- 一次要喝多少瓶酒
How Much Should I Drink in a Single Sitting......84
- 建立自己的葡萄酒笔记
Set Up Your Tasting Notes......84
- 不同葡萄品种酿酒的味道特点
Character of Different Grape Varieties......85

第十二章：葡萄酒配餐
CHAPTER 12: HOW TO MATCH FOOD AND WINE

初级篇Preliminary......94
- 酒配餐的基本要领
The Key Skills of Matching......94
- 在餐厅如何正确地选择葡萄酒
How to Choose Wines in Restaurants......94

升级篇Vantage......95
- 各种中国经典菜与葡萄酒的搭配
Matching Wine with Classical Chinese Food......95

第十三章：葡萄酒地图
CHAPTER 13: WORLD WINE MAP

- 法国
France......100
- 意大利
Italy......123
- 德国
Germany......129
- 西班牙
Spain......133
- 葡萄牙
Portugal......135
- 奥地利
Austria......127
- 匈牙利
Hungary......139
- 澳洲
Australia......141
- 美国
United States......143
- 新西兰
New Zealand......145
- 智利
Chile......147
- 阿根廷
Argentina......149
- 加拿大
Canada......151
- 南非
South Africa......153

附录：
APPENDIX

- 葡萄酒品尝用语
Tasting Notes for Wine......155
- 葡萄品种英汉对译
Grape Varieties in Both English and Chinese......156
- 世界著名葡萄酒出产国年份表
World Wine Chart......157
- 法国葡萄酒评级
French Wine Classification......159
- 布根地33个特等园
Grand Crus in Burgundy......173

Chapter1

THE DEVELOPING PROCESS FROM GRAPE TO WINE

第一章 从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程

一切从一颗葡萄开始。

葡萄酒不仅仅是葡萄的灵魂，它是葡萄本身。一瓶葡萄酒，收藏着无数颗优秀葡萄的艺术化过程。不同的葡萄品种、经过不同的酿酒师的创造，成为不同的葡萄酒，每一种葡萄酒都有着千差万别的微妙差异，这本身就是一场艺术的过程。

葡萄酒是唯一有生命的酒，自从它被酿成酒的那一刻开始，它便像一个婴儿，每一天每一天在瓶子里成长，直到被启瓶，它的生命被赞美、被欣赏、被接受。

除了少数加强型的葡萄酒如雪莉酒、波特酒和加香型的葡萄酒之外，所有的葡萄酒都是百分百的葡萄汁液，不添加任何香料、酒精。葡萄酒所含的酒精是由葡萄果皮上的酵母菌跟葡萄汁的果糖发酵而产生，因此，每一瓶葡萄酒，都是百分百的鲜美葡萄在跳舞。

P 初级篇
RELIMINARY

酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄

用来酿酒的葡萄品种很多，和我们平日食用的葡萄有着很大的区别，酿酒的葡萄皮很厚，果肉少，汁多，并且颗粒小，基本不适合食用。

种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件

不是所有的地方都适合种植酿酒葡萄，而事实上，葡萄酒名庄都是位于最完美的葡萄种植区，拥有得天独厚的地理条件，才能种出优质的葡萄，酿出优质的葡萄酒。

得天独厚的地理条件包括：

1.气候：葡萄适合在南北纬38~53°的温带地区的气候生长，所有著名的葡萄酒产区都是在这个纬度之间。太冷，葡萄无法成熟，太热，则葡萄成熟过快，只会酿成平淡无味的酒。另外，每年的气候都会为当年的葡萄个性带来一定的影响，因此一些名贵的葡萄酒会根据每年的葡萄质量进行售价的调整。

2.土壤：土壤对葡萄酒的品质的影响非常重要。无须肥沃的土地，反而贫瘠的土壤特别适合酿酒葡萄的种植。土壤所含的矿物质、排水性、酸碱度、表土颜色都深深地影响葡萄酒的品质和特色。

3.日照：日照越充足，葡萄的成熟度越好，酿造的酒的品质就越高。在葡萄成熟的收割期尤为重要。

4.水分：水对葡萄也很重要。春季葡萄发芽时要充足，成熟时要干燥，以免影响葡萄的含糖度。

酿酒是一种艺术，一种爱好和才能

酿酒师是艺术家。和香水师一样，致力于他们心爱的艺术品。在旧世界的许多酒庄，酿酒师都是从前辈那里学到酿酒工艺，尽一生的热忱于葡萄酒事业中。酿出优质的葡萄酒不仅需要专业知识技能，更需要对葡萄酒有感情、有耐心、有大量资金投入和选对优秀的葡萄种植园区。酿酒并不只是一项工作而已，它几乎是一种天生的爱好和才能。虽然说葡萄种植是农业活动，酿酒是工业过程，但是最杰出的葡萄园艺家和酿酒家们却能把各自的事业升华成一门艺术。因此，葡萄酒的品质跟酿酒师有莫大的联系，甚至和酿酒师当年的心情有奇妙的关系，如果那一年酿酒师娶了心爱的女人，那一年的酒一定美妙无比。

当然，新世界的葡萄酒因为新的技术而更加稳定，甚至把葡萄年份的影响降到最低，酿酒师的个人因素也难以构成明显的影响了，新世界的葡萄酒品质更加均衡，新技术的加入使这项艺术少了一些手工的淳朴却也增加了一些现代的魅力。

红葡萄酒是用紫黑葡萄酿制，白葡萄酒是用白葡萄或去了皮的紫黑葡萄酿制

红葡萄酒的颜色来自于紫黑颜色的葡萄皮，葡萄皮对葡萄酒的品质影响非常大，葡萄皮中含有细腻的单宁，是构成葡萄酒结构的主要元素，其香味特质存于皮的下方，分为挥发性和非挥发性香，非挥发性香要待发酵后才会慢慢形成。

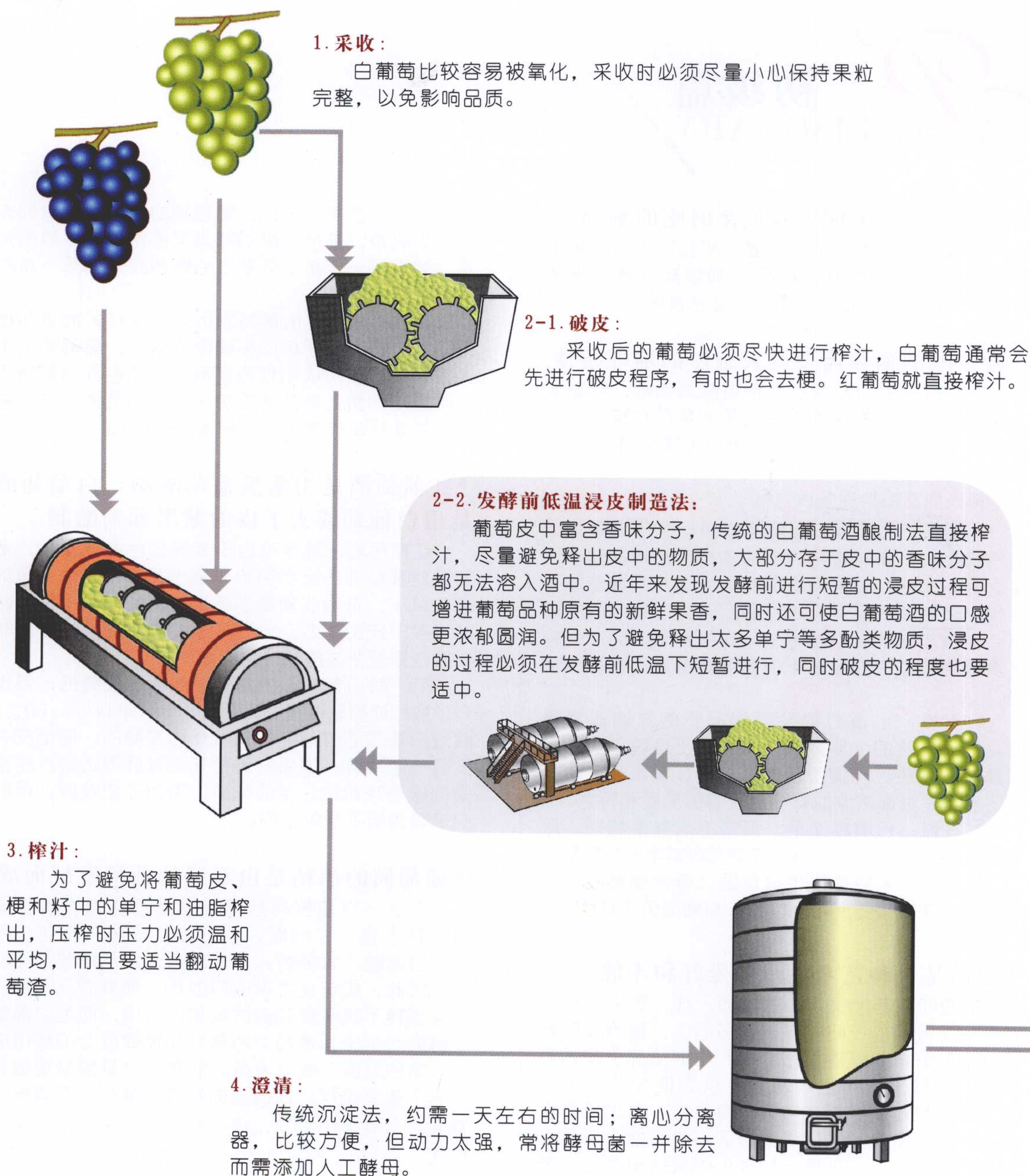
用于酿白葡萄酒的葡萄一般都是白葡萄，但也有少数红葡萄品种例如灰贝露（Pinot Gris/Grigio）。酿造白葡萄酒时葡萄是先榨汁再发酵的，葡萄皮并没有一起发酵，如果白葡萄连皮发酵的话会产生很重的青草味和烂白菜的味道。因为去皮发酵，所以白葡萄酒是不含单宁的。

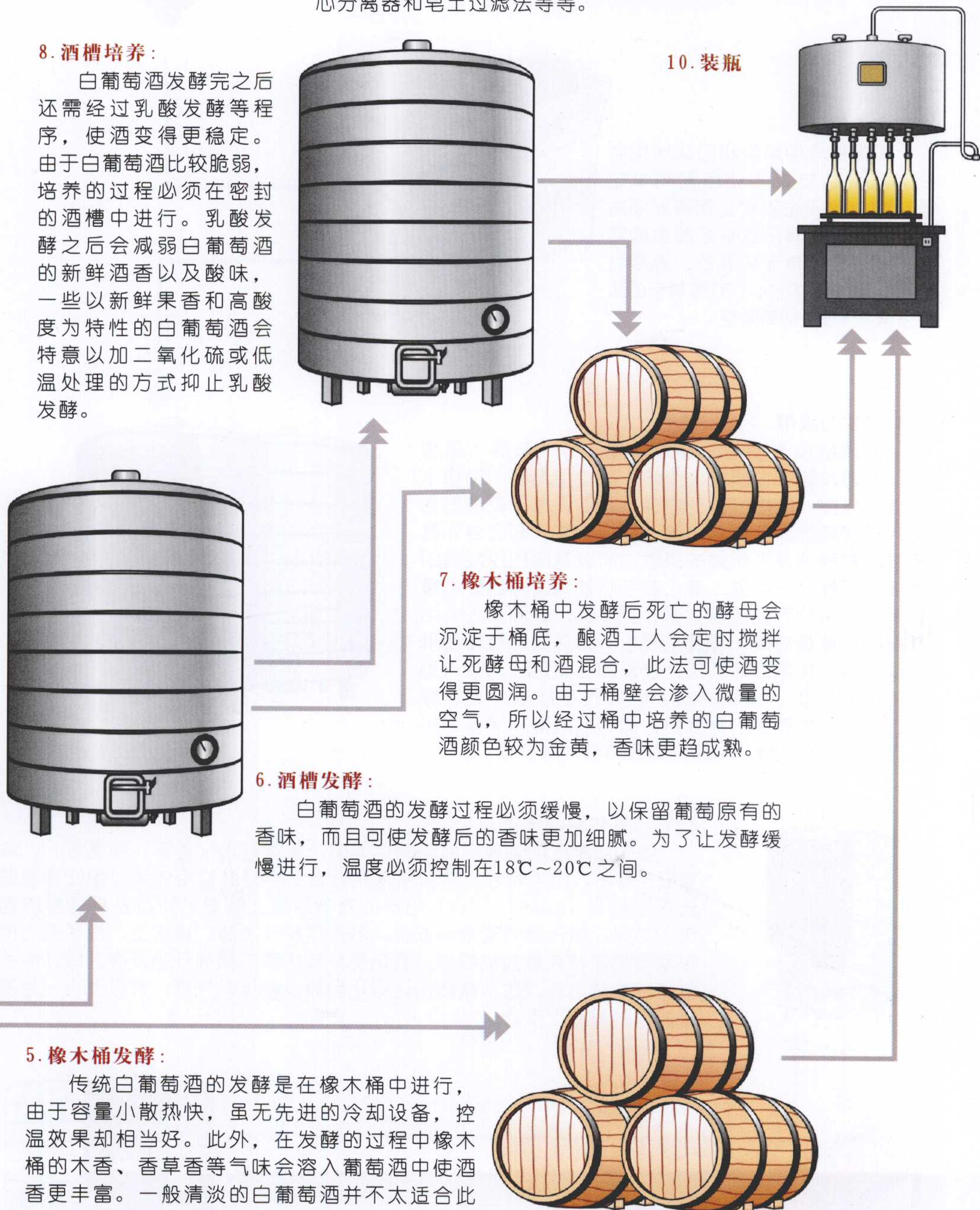
葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成

不止一次地被问起葡萄酒是否含有添加的酒精，这不是一个问题，但的确让很多人都迷惑不解。当然啦，大多数人不是酿酒师，不是葡萄酒专家，因此，应该让大家明白的是，葡萄酒含酒精，这些酒精不是在酿酒的时候加进去的，而是由葡萄发酵而产生的，葡萄中的糖分和葡萄皮上的酵母菌在一定的温度下便可发酵成酒精，这是酿制葡萄酒的一个重要过程。葡萄酒的酒精含量可以在酒标上看到，一般是10~15°。该过程实际上是一个化学方程式：



白葡萄酒的酿造过程


1. 采收：
白葡萄比较容易被氧化，采收时必须尽量小心保持果粒完整，以免影响品质。
2-1. 破皮：
采收后的葡萄必须尽快进行榨汁，白葡萄通常会先进行破皮程序，有时也会去梗。红葡萄就直接榨汁。
2-2. 发酵前低温浸皮制造法：
葡萄皮中富含香味分子，传统的白葡萄酒酿制法直接榨汁，尽量避免释出皮中的物质，大部分存于皮中的香味分子都无法溶入酒中。近年来发现发酵前进行短暂的浸皮过程可增进葡萄品种原有的新鲜果香，同时还可使白葡萄酒的口感更浓郁圆润。但为了避免释出太多单宁等多酚类物质，浸皮的过程必须在发酵前低温下短暂进行，同时破皮的程度也要适中。
3. 榨汁：
为了避免将葡萄皮、梗和籽中的单宁和油脂榨出，压榨时压力必须温和平均，而且要适当翻动葡萄渣。
4. 澄清：
传统沉淀法，约需一天左右的时间；离心分离器，比较方便，但动力太强，常将酵母菌一并除去而需添加人工酵母。



9. 装瓶前的澄清：

装瓶前，酒中有时还会含有死酵母和葡萄碎屑等杂质必须去除。常用的方法有换桶、过滤法、离心分离器和皂土过滤法等等。

8. 酒槽培养：

白葡萄酒发酵完之后还需经过乳酸发酵等程序，使酒变得更稳定。由于白葡萄酒比较脆弱，培养的过程必须在密封的酒槽中进行。乳酸发酵之后会减弱白葡萄酒的新鲜酒香以及酸味，一些以新鲜果香和高酸度为特性的白葡萄酒会特意以加二氧化硫或低温处理的方式抑止乳酸发酵。

10. 装瓶

7. 橡木桶培养：

橡木桶中发酵后死亡的酵母会沉淀于桶底，酿酒工人会定时搅拌让死酵母和酒混合，此法可使酒变得更圆润。由于桶壁会渗入微量的空气，所以经过桶中培养的白葡萄酒颜色较为金黄，香味更趋成熟。

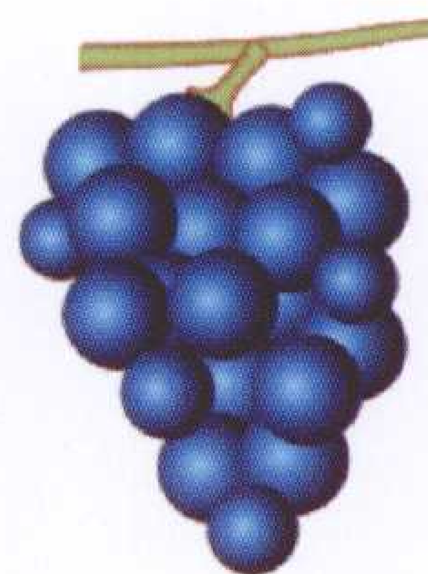
6. 酒槽发酵：

白葡萄酒的发酵过程必须缓慢，以保留葡萄原有的香味，而且可使发酵后的香味更加细腻。为了让发酵缓慢进行，温度必须控制在18℃~20℃之间。

5. 橡木桶发酵：

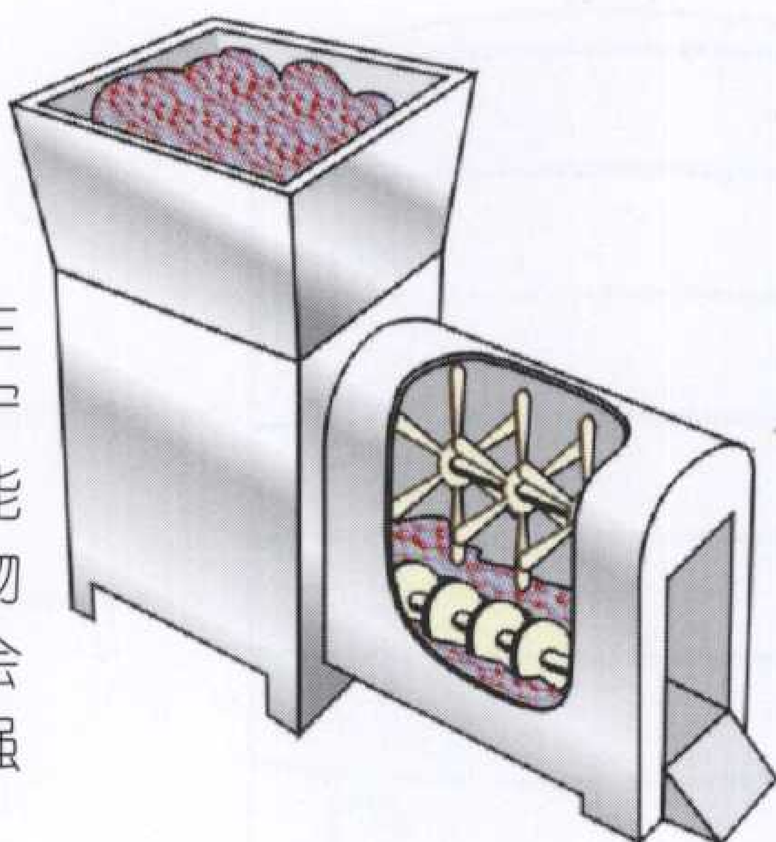
传统白葡萄酒的发酵是在橡木桶中进行，由于容量小散热快，虽无先进的冷却设备，控温效果却相当好。此外，在发酵的过程中橡木桶的木香、香草香等气味会溶入葡萄酒中使酒香更丰富。一般清淡的白葡萄酒并不太适合此种方法，而且成本相当高。

红葡萄酒的酿造过程



1. 采收：

采收后的葡萄会夹有葡萄叶或者是未熟和过熟腐烂的葡萄，比较认真的酒厂会对采收的葡萄进行筛选，而出产极品酒的名庄，更是人工一颗一颗地精心挑选最好的葡萄。

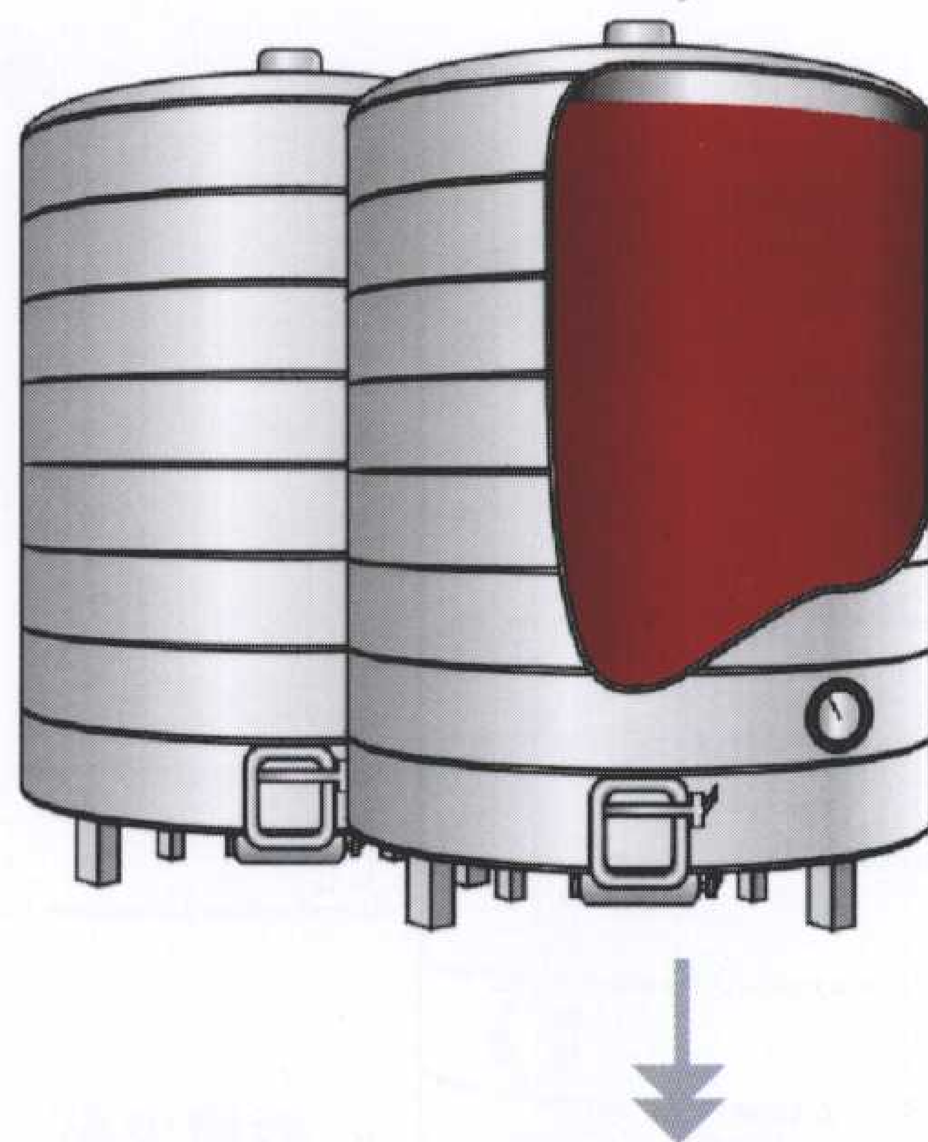


2. 破皮去梗：

红葡萄酒的颜色和口味结构主要来自葡萄皮中的红色素和单宁等，所以必须先破皮让葡萄汁液能和皮接触，以释出这些多酚类的物质。葡萄梗的单宁较强劲，通常会除去，有些酒厂为了加强单宁的强度会留下一部分的葡萄梗。

3-1. 浸皮与发酵：

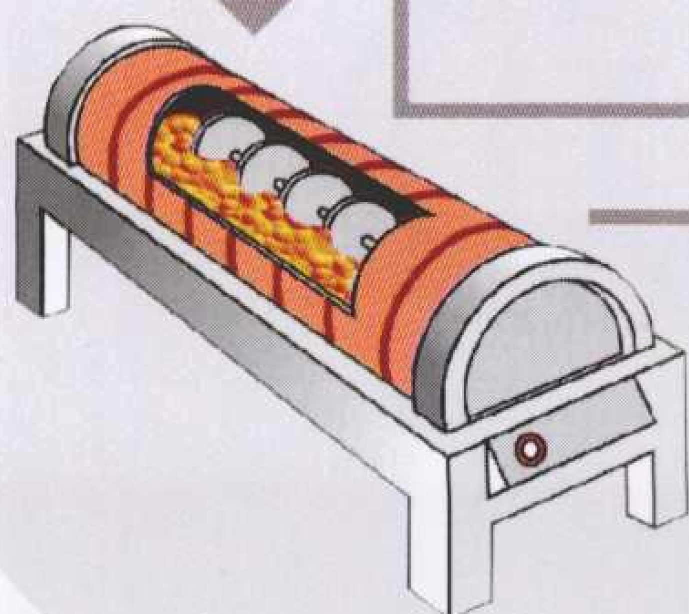
完成破皮去梗后，葡萄汁和皮会一起放入酒槽中，一边发酵一边浸皮。传统一般使用无封口的橡木酒槽，现在一般使用自动控温不锈钢酒槽，较高的温度会加深酒的颜色，但过高（超过32℃）却会杀死酵母并使葡萄酒丧失新鲜的果香，所以温度的控制必须适度。发酵时产生的二氧化碳会将葡萄皮推到酿酒槽顶端，无法达到浸皮的效果，据传统，酿酒工人会用脚踩碎此葡萄皮块与葡萄酒混合，此外亦可用邦浦淋酒或机械搅拌混合等方法，浸皮的时间越长，释入酒中的酚类物质、香味物质、矿物质等越浓。当发酵完，浸皮达到需要的程度后，即可把酒槽中液体的部分引导到其他酒槽，此部分的葡萄酒称为初酒。

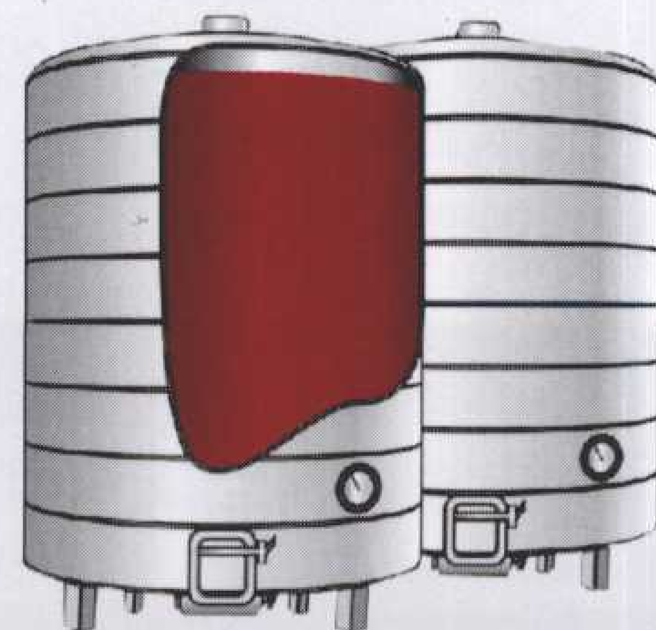


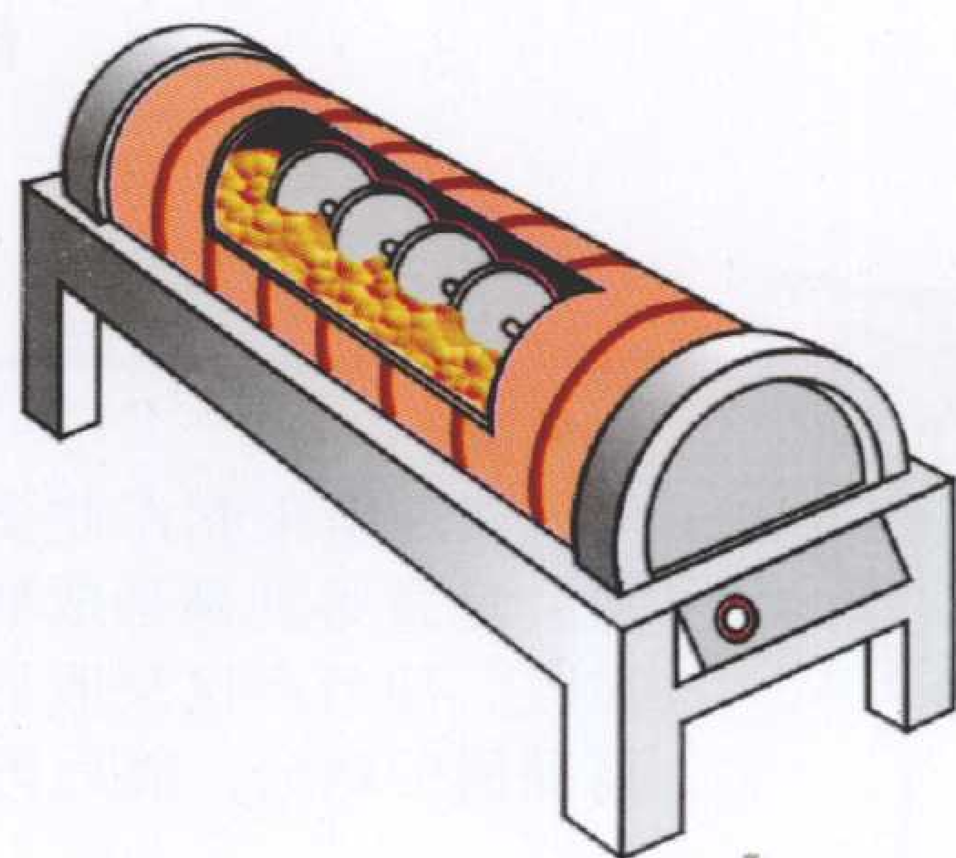


3-2. 二氧化碳浸皮法：

用此法制成的葡萄酒具有颜色鲜明，果香宜人（香蕉、樱桃等），单宁含量低，容易入口等特性，常被用来制造适合年轻时饮用的清淡型红葡萄酒，如法国宝祖利（Beaujolais）出产的新酒原理上制造的特点是将完整的葡萄串放入充满二氧化碳的酒槽中数天，然后再榨汁发酵。事实上，由于压力的关系很难全部保持完整的葡萄串，会有部分被挤破的葡萄开始发酵。除了能生产出具特性的酒之外，这种酿造法还可让乳酸发酵提早完成，好赶上十一月第三个星期四的新酒上市。







4. 榨汁：

葡萄皮榨汁后所得的液体比初酒浓厚得多，单宁和红色素含量都非常高，但酒精含量反而较低。酿酒师可依据所需在初酒中加入经榨汁处理过的葡萄酒，但混合之前须先经澄清的程序。



5. 橡木桶培养：

此过程对红葡萄酒非常重要，几乎所有高品质的红酒都经橡木桶的培养，因为橡木桶不仅补充红酒的香味，同时提供适度的氧气使酒圆润和谐。培养时间的长短依据酒的结构、橡木桶的大小新旧而定，通常不会超过两年。

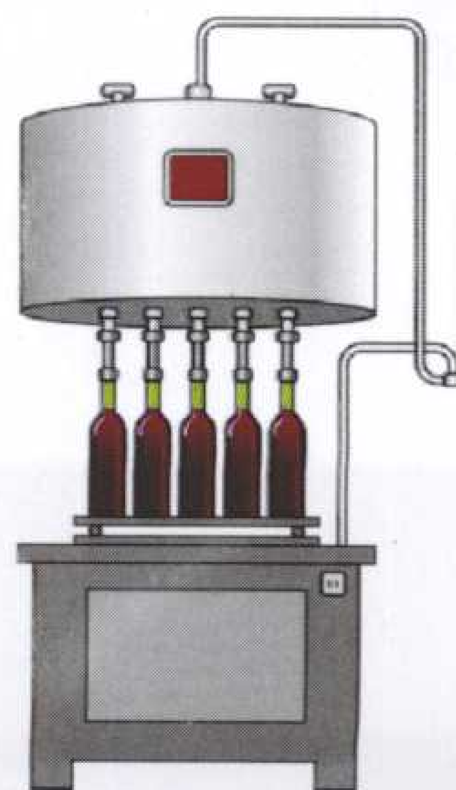
6. 酒槽培养：

红葡萄酒培养的过程主要为了提高稳定性、使酒成熟，口味重、和谐，乳酸发酵、换桶、短暂透气等都是不可缺少的程序。



7. 澄清：

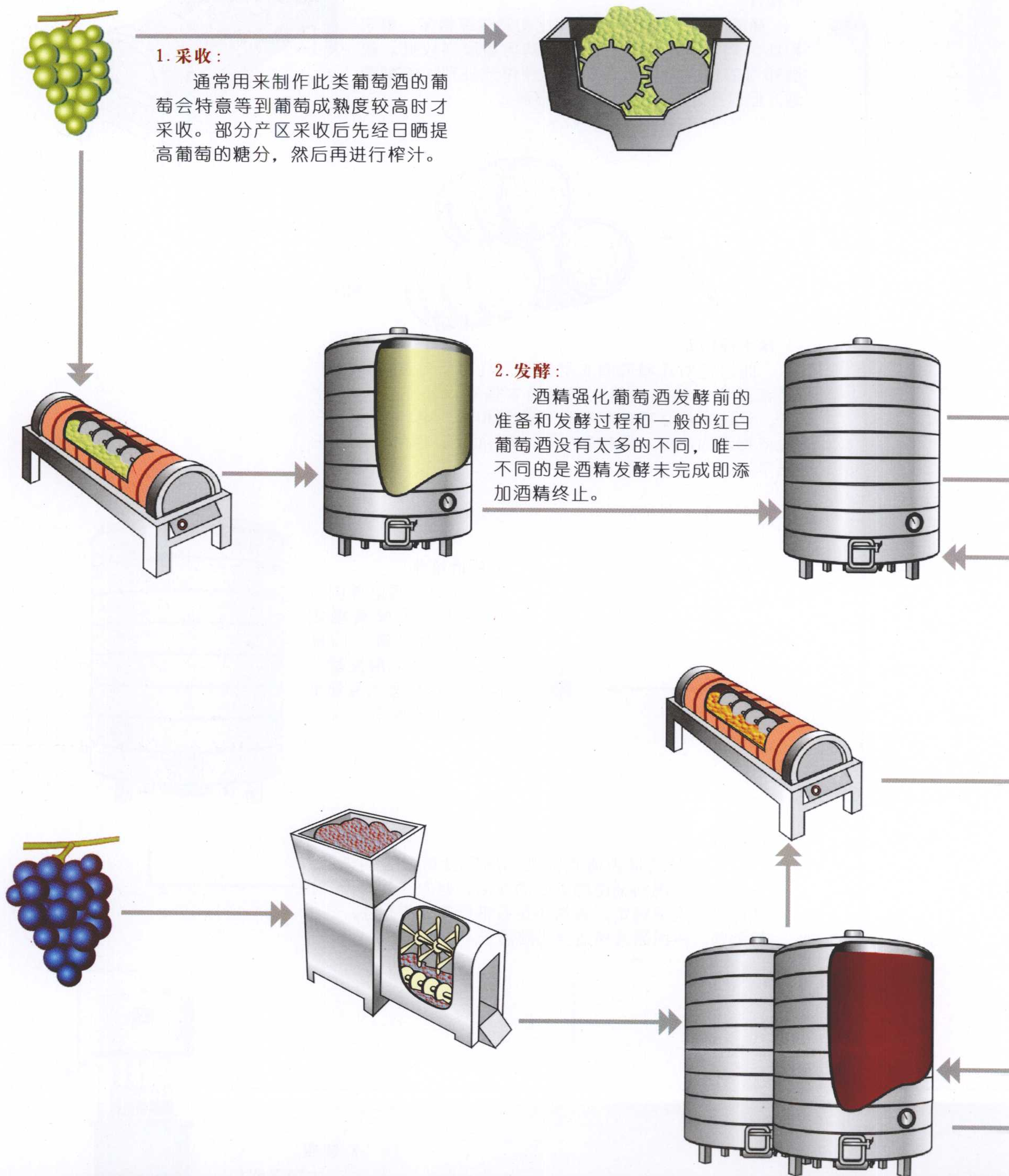
红葡萄酒是否清澈跟酒的品质没有太大的关系，除非是因为细菌感染使酒浑浊。但为了美观，或使酒结构更稳定，通常还是会进行澄清的程序。酿酒师可依所需选择适当的澄清法。



8. 装瓶：

大功告成！

酒精强化葡萄酒的酿造过程



5. 酒槽培养



6. 装瓶



3. 加酒精停止发酵：

酒精发酵如果中途停止，尚未发酵成酒精的糖分就留在酒中，所以大部分的酒精强化葡萄酒都是甜的。一般甜酒是透过添加二氧化硫而能停止发酵，酒精强化葡萄酒则是添加酒精使酒精浓度提高到15%以上，发酵便可中止。因为当酒中酒精超过15%之后，酵母菌就没有办法再继续存活，发酵自然中止。添加酒精的时刻因酒的种类而异。白酒通常直接加在发酵酒槽里，口味较淡型的甜红酒则是在发酵中途榨汁后再添加酒精。至于口味浓郁，结构紧密的甜红酒则是加在正进行发酵和浸皮程序的发酵槽中，发酵停止后，葡萄皮还会再浸泡一阵子才会进行榨汁的程序，由于酒精有助单宁释入葡萄酒中，所以这个阶段可释出许多单宁。



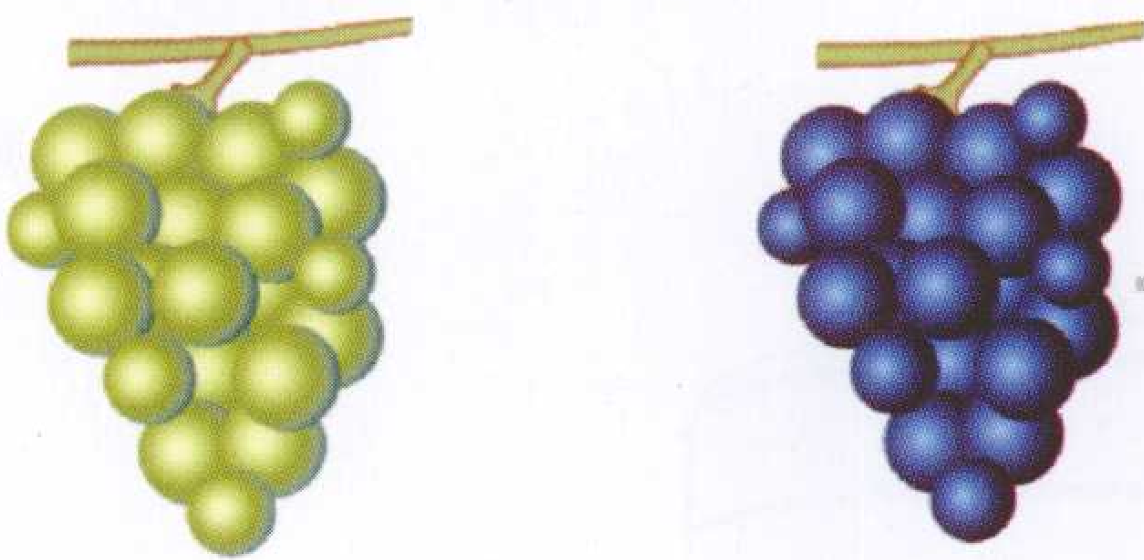
4. 橡木桶培养：

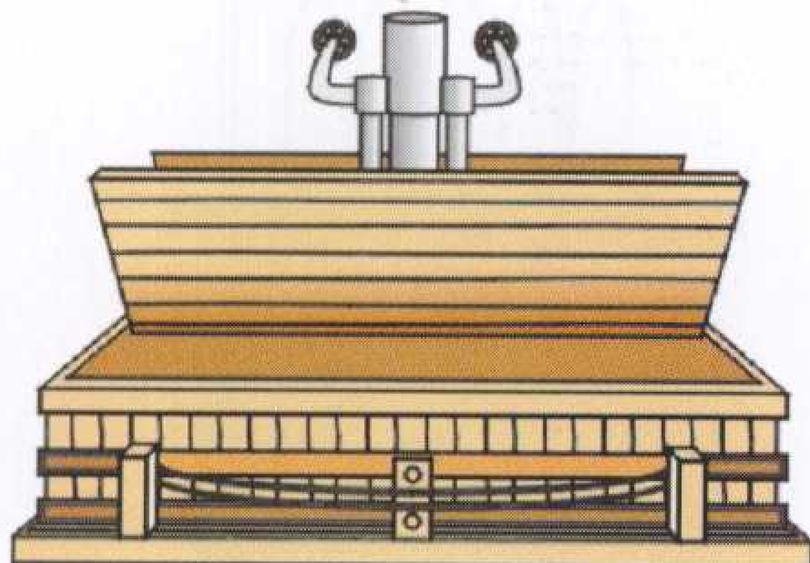
添加过酒精之后，葡萄酒的结构变得比较稳定，不像普通干白酒那么脆弱，较不易被氧化，因此不需要使用全新的橡木桶，桶中培养的时间也不限在两年以内。依据橡木桶培养时间的长短，可区分两种类型的酒精强化红葡萄酒，一种是作长期的橡木桶培养（从2～3年到7～8年不等，有时更长），培养的过程葡萄酒逐渐氧化，装瓶时酒的颜色已变淡且转成砖红色系，香味浓厚常有干果及果酱等老酒的酒香。另一种类型则是作较短暂的橡木桶培养即装瓶，颜色经常深黑，单宁重，适合长期的瓶中培养。为了使酒的品质及风味稳定，此类葡萄酒经常于装瓶前混合不同年份和产区的酒以达到均衡丰富的口味。

汽泡酒的酿造过程

1. 采收：

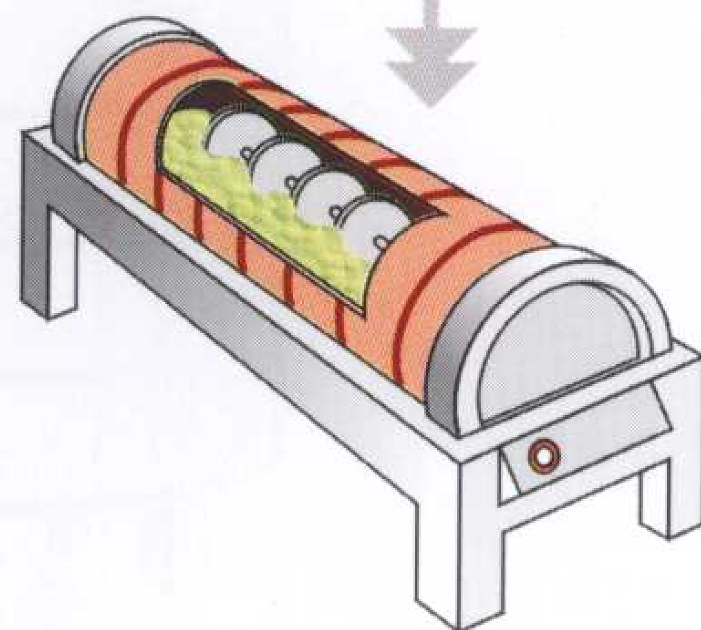
采收程序跟其他葡萄酒一样。





2. 榨汁：

为了避免葡萄汁氧化及释出红葡萄的颜色，汽泡酒通常都是直接使用完整的葡萄串榨汁，压力必须非常的轻柔。香槟区传统的垂直大面积榨汁机的榨汁效果非常好，但速度比气囊式要慢。





3. 发酵：

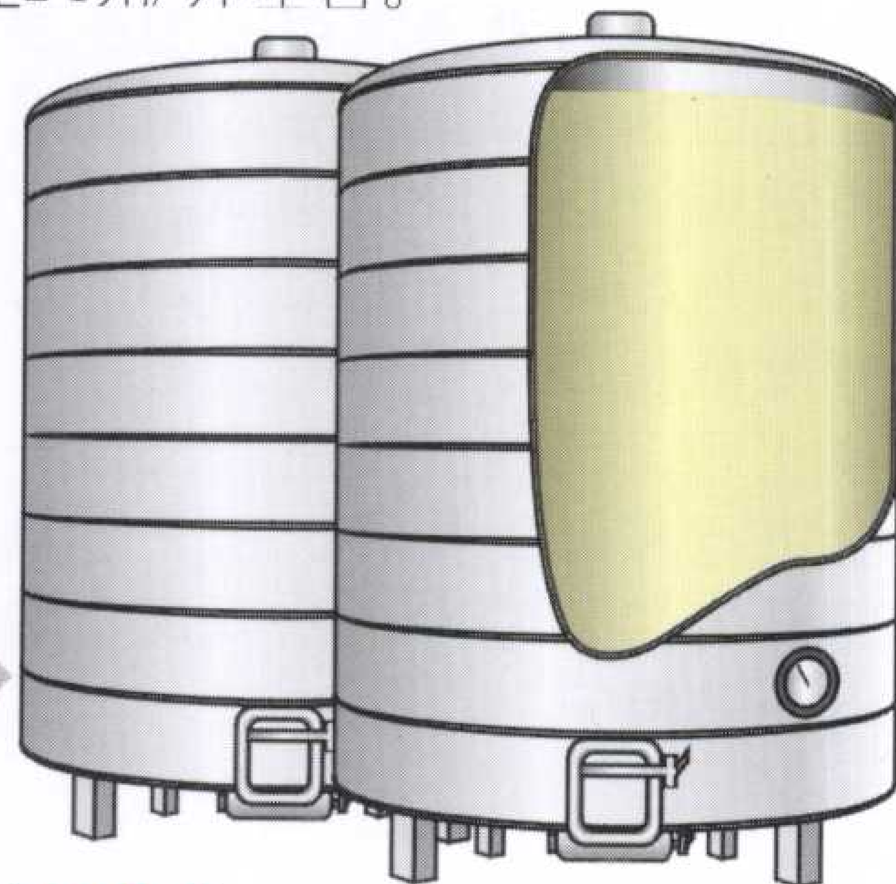
与白葡萄酒的发酵一样，须低温缓慢进行。

6. 添加二次酒精发酵溶液：

汽泡酒的原理即在酿好的酒中加入糖和酵母在封闭的容器中进行第二次酒精发酵，发酵过程产生的二氧化碳被关在瓶中成为酒中汽泡。每4克/升约可产生1大气压的二氧化碳，香槟区添加的分量大概在24克/升左右。



5. 澄清



7-1. 瓶中二次发酵及培养：

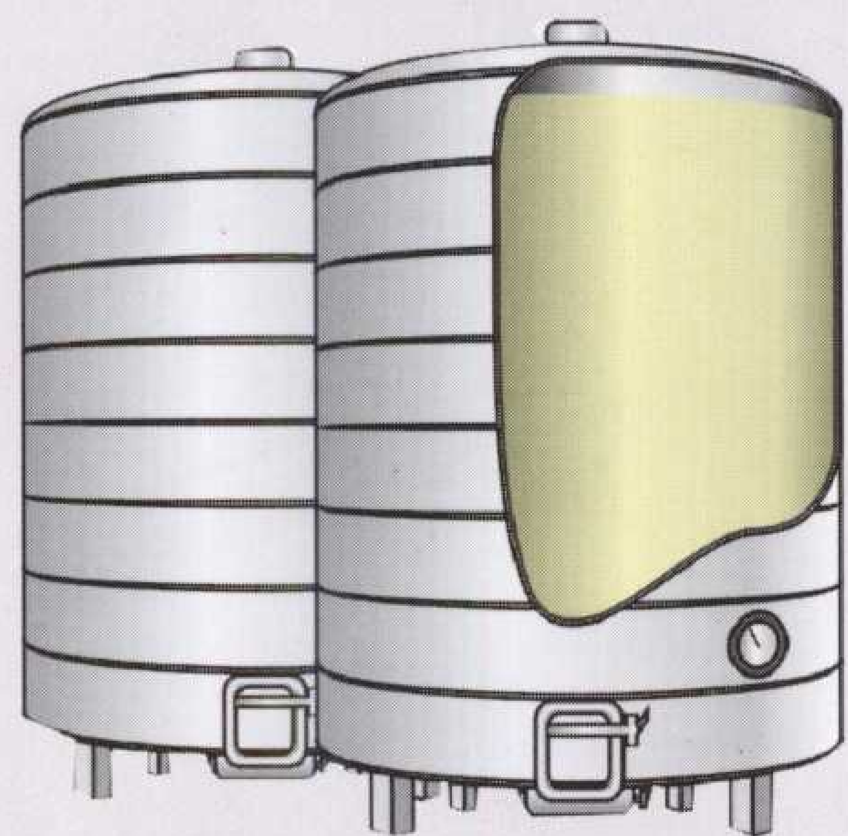
此种方法称为香槟区制造法，为避免和真正的香槟酒混淆，现已改称传统制造法。添加糖和酵母的葡萄酒装入瓶中后即开始二次发酵，发酵温度必须很低，汽泡和酒香才会细致，约维持在10℃左右最佳。发酵结束之后，死掉的酵母会沉淀在瓶底，然后进行数个月或数年的瓶中培养。

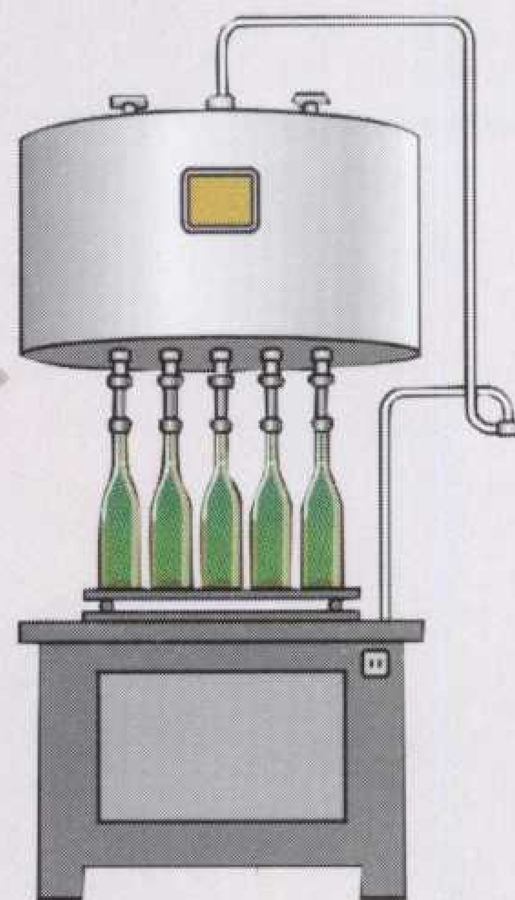
4. 培养：

须先进行酒质的稳定，并去除沉淀杂质，如去酒石酸化盐、乳酸发酵、澄清等等才能在瓶中二次发酵。在二次发酵前，酿酒师常会混合不同产区和年份的葡萄酒以调配出所要的口味。

7-2. 酒槽中二次发酵法：

传统瓶中二次发酵的生产成本很高，价格较低廉的汽泡酒只好在封闭的酒槽中进行二次发酵，将二氧化碳保留在槽中，去除沉淀后即可装瓶，比传统制造法经济许多。此法又称为查马法（Method Charmat），品质不如瓶中发酵细致。





12. 装瓶。

8. 人工摇瓶：

瓶中发酵后沉淀于瓶底的死酵母等杂质必须从瓶中除去。香槟区的传统是由摇瓶工人每日旋转（1/8圈）且抬高倒插于人字形架上的瓶子。约三星期后，所有的沉积物会完全堆积到瓶口，此时即可开瓶去除酒渣。

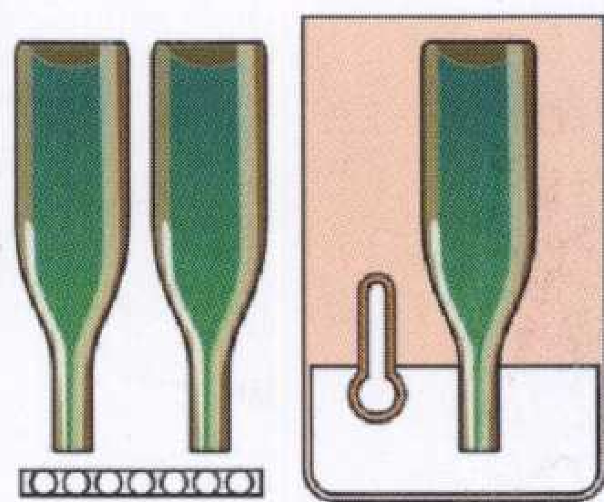
10. 开瓶去除酒渣：

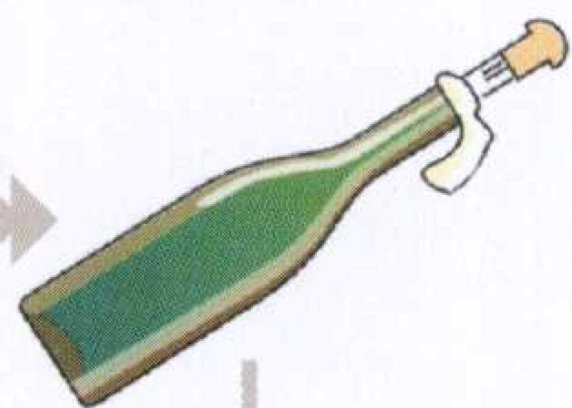
为了自瓶口除去沉淀物而不影响汽泡酒，动作必须非常熟练才能胜任。较现代的方法是将瓶口插入-30℃的盐水中让瓶口的酒渣结成冰块，然后再开瓶利用瓶中的压力把冰块推出瓶外。

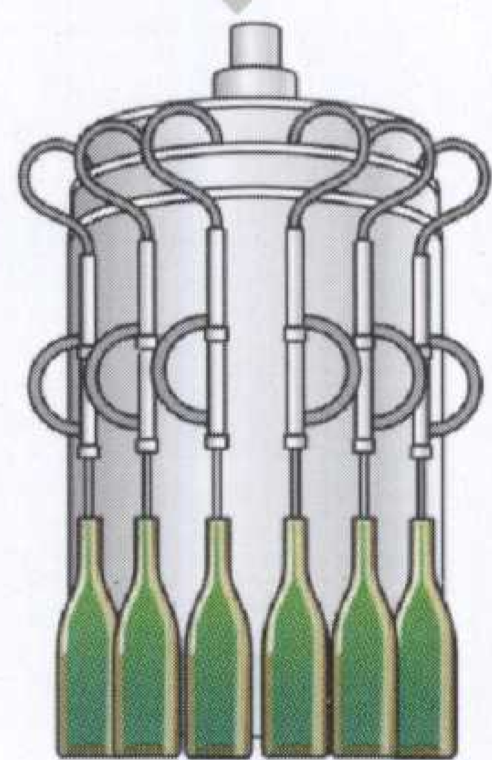
11. 补充和加糖：

去酒渣的过程会损失一小部份的汽泡酒，必须再补充，同时还要依不同甜度的汽泡酒加入不同分量的糖，例如brut型的糖分在15克/升以下，半干型（Demi-sec）则介于33和50克/升之间。











9. 机器摇瓶：

为了加速摇瓶过程及减少费用，已有多种摇瓶机器可以代替人工，进行摇瓶的工作。



VANTAGE 升级篇

橡木桶的复杂工艺

橡木桶的制造过程耗时而且手工复杂，很多法国制造厂至今依然遵循古法手工制作。有时一个工人一天仅能完成一两个木桶，难怪橡木桶的价格一直都居高不下。

1.橡木的来源：橡木的种类有数百种，但只有三种因为防水性较好，才适合制成橡木桶。其中美洲白橡木(Quercus Alba)较另两个欧洲品种(Quercus Sessiliflora和Quercus Robur)含有更多的香草香，可惜其单宁的涩味非常重。19世纪法国和斯洛维尼亚就以生产优质的橡木桶著名。法国著名的橡木产区众多，西部产区的橡木年轮较宽，单宁较多，主要用来储存Limousin产干邑白兰地。中部的Nievre和Allier产区以出产年轮紧密、单宁较温和的橡木著名，闻名的Trangais森林即属于此区。此外，布根地的金丘和阿尔萨斯的弗日山脉两个产区也出产优质的橡木，但主要供当地使用。

2.劈成木片：因为用锯的方式会破坏木头的年轮和纤维，整段的橡木必须用人工斧劈的方式劈成木片。美洲白橡木因为通气孔较少，不会有防水性的问题，可采用机器电锯的方式制作。

3.干燥：橡木片在制桶之前必须放置在室外，进行至少三年的干燥程序。此过程除了可以增加橡木的防水性外，还可以柔化橡木中单宁的涩味。为了时效和经济的缘故，也有采用烘炉烘干，但防水和柔化单宁的效果都不太好。

4.组合：经过干燥的橡木，裁成中间宽末端窄的木条，便可开始木桶的组合。一般一个橡木桶需要32片左右的木条，其中较宽的一块将来会穿一个装酒的孔。组成裙状的木条会先用铁圈固定住一端。由于橡木加热之后弹性增加，所以散开的另一端在加热后可以弯曲成弓状，用铁圈套住后橡木桶的雏形就大致完成。

5.加热·熏烤：橡木加热可使用蒸汽或热水，此外，如果燃烧瓦斯或木屑就同时有加热和熏烤的作用。此过程除了方便木桶的组合外，也会改变橡木的化学成分，间接地影响装入其中的葡萄酒。熏烤的过程会让橡木留下烟熏味，为酒带来烤杏仁、面包等香味。熏烤时，火的大小和时间的长短也会造成不同的效果。

6.装盖·检验：组合后的橡木桶雏形还须在两端各加上也是用橡木做成的桶盖，为提高防水效果，桶盖的橡木间会紧夹一层芦苇杆。经检验密封效果和最后的修饰之后，制作的过程就算大功告成了。

橡木桶和葡萄酒的亲密关系

橡木桶作为许多物品运输的工具，高卢时期传入法国后，欧洲各地开始普遍采用。除了运输商品外，也用来运输和储存葡萄酒。各种不同的木材都曾被用来制成储酒的木桶。如栗木、杉木和红木等等，但都因为木材中所含的单宁太过粗糙、或纤维太粗、密闭效果不佳等因素，致使后来没有被采用。现今差不多所有作为酒类培养的木桶都是用橡木做的。

几乎全世界所有著名的优质红葡萄酒都必须在橡木桶中储存一至两年。橡木桶通常是用法国和美国橡木制造的。近年来特别流行的葡萄品种雪当利(Chardonnay)也以在橡木桶中发酵为时尚。尽管当今酿酒技术已经非常先进，葡萄酒的印象却始终和橡木桶这已存在数千年的容器分不开。

1.适度的氧化作用：橡木桶对葡萄酒最大的影响在于使葡萄酒透过适度的氧化使酒的结构稳定，并将木桶中的香味融入酒中。橡木桶壁的木质细胞具有透气的功能，可以让极少量的空气穿过桶壁，渗透到桶中使葡萄酒产生适度的氧化作用。过度的氧化会使酒变质，但缓慢渗入桶中微量的氧气却可以柔化单宁，让酒更圆熟，同时也让葡萄酒中新鲜的水果香味逐渐酝酿成丰富多变的成熟酒香。巴斯得曾经说过“是氧气造就了葡萄酒”，可见氧气对葡萄酒成熟和培养的重要。因为氧化的缘故，经橡木桶培养的红葡萄酒颜色会变得比储存前还要淡，并且色调偏橘红；相反地，白葡萄酒经储存后则颜色变深，色调偏金黄。

2.添桶：空气可以穿过桶壁，同样地，桶中的葡萄酒也会穿过桶壁蒸发到空气中。所以储存一段时间之后，桶中的葡萄酒就会因减少而在桶中留下空隙。如此一来葡萄酒氧化的速度会变得太快无法提高品质。因此每隔一段时间，酿酒工人就必须进

行“添桶”的工作，添入葡萄酒将橡木桶填满。如此经过一两年之后，葡萄酒因蒸发浓缩变得更浓郁。但是西班牙的Fino雪莉酒，在橡木桶的培养过程，不实施添桶的程序，酒却不会氧化。这是因为酒的表面浮有一层白色的酵母菌，可以保护Fino，让酒不和空气接触。


3.来自橡木桶的香味和单宁：橡木桶除了提供葡萄酒一个适度的氧化环境外，橡木桶原本内含的香味也会融入葡萄酒中。除了木头味之外，依据木桶熏烤的程度，可为葡萄酒带来奶油、香草、烤面包、烤杏仁、烟味和丁香等香味。橡木的香味并非葡萄酒原有的天然原味，只是使酒香更丰富的陪衬香味，不应喧宾夺主，掩盖葡萄酒原有的自然香气。

橡木亦含有单宁，而且通常粗糙、收敛性强，融入酒中会让酒变得很涩，难以入口。所以制造过程中，橡木块必须经长时间（三年以上）的天然干燥，让单宁稍微柔化而不至于影响酒的品质。

4.橡木桶中的发酵：橡木桶也可被用来作为发酵的酒槽，至今偶尔还可以看到用传统的巨型橡木发酵酒槽制作红葡萄酒。白葡萄酒的发酵则大多是在225公升的橡木桶中进行。除了有自然控温的优点外，发酵后的白葡萄酒直接在同一桶中和死掉的酵母一起进行培养，可以让酒变得更圆润甘甜。为了让死酵母能和酒充分接触，酿酒工人必须依照古法，经常使用木棒在橡木桶中搅动，让沉淀物和酒混合。

5.橡木桶的新旧和大小：橡木桶的大小会影响适度氧化的成效，因为容积越大，每一单位的葡萄酒所能得到的氧化效果就越小。另外橡木桶的新旧对酒的影响也有差别，桶子越新，封闭性越好，带给葡萄酒的木香就越多。酿酒师可以根据所需选择适当的橡木桶，例如要保持红酒新鲜的酒香可选择大型的橡木桶，不仅不会成熟太快，而且不会有多余的木香。

6.缺点：橡木桶并不是只为葡萄酒带来好处，例如未清洗干净或太过陈旧的橡木桶，不仅会将霉味、腐木等怪味道带给葡萄酒，甚至还会造成过度氧化让酒变质。此外，品质较差的橡木会将劣质的单宁带到葡萄酒中，反让酒变得干涩难喝。不是所有的葡萄酒都适合在橡木桶中培养。例如适合年轻时即饮用的葡萄酒，经橡木桶培养反而会失去原有怡人的清新鲜果香，而且还可能因此破坏口味的均衡感。口感清淡，酒香不够浓郁的葡萄酒也须避免作橡木桶的培养，以免橡木桶的木香和单宁完全遮盖了酒的原味。





新世界和旧世界的酿酒方式有何不同

显而易见，新世界的酿酒技术抛开了旧世界的繁文缛节，大胆地对酿酒工艺进行创新，加入了更多科技成分，使用更新的技术来使葡萄酒达到更好的平衡。无论那一年葡萄收成如何，新世界的葡萄庄主们都会利用他们的新办法来使葡萄酒达到一定的品质标准。他们的酿酒哲学是每年都保持恒定的品质。而旧世界的酿酒师们则执著得多了，特别是法国的名庄，仍然坚持着他们严格的葡萄酒酿制工艺，他们更推崇手工工艺，像对待高级定制服一样一针一线地手工缝制。例如，一颗一颗地手工采摘葡萄，在年份不好的时候，甚至不出正牌酒，以保证其最高的品质。他们的酿酒哲学是每年都保留葡萄酒独自的个性。

在新世界，一株葡萄大约可产一公斤的葡萄、酿出半公升的葡萄酒，而在法国的名庄，同样的土地生产的葡萄远远不及新世界国家，贵腐葡萄酒的酿造则更甚，一株葡萄最终只可酿出一杯葡萄酒。在法国，法律规定酒农不能在葡萄生长过程中对葡萄秧浇水，施肥次数应控制在最少，法国人认为人工的痕迹越少，越证明葡萄酒的珍贵，葡萄酒是“上帝的礼物”，是自然的产物，天成为贵。而在新世界国家，浇水、施肥便没有规定得如此严格了，他们更相信聪明的“人为”更能体现智慧的成果。

当然，现在许多旧世界国家因为成本过高，渐渐失去了竞争优势，有鉴于见及此，一些旧世界的葡萄酒酿造商也渐渐融入新的技术来弥补人工的不足，既有悠久的历史和得天独厚的自然因素，又有新技术的支持和完善。旧世界和新世界的葡萄酒各具鲜明的特色与个性，两者的竞争，势必更有利于葡萄酒的发展。



Chapter2

THE KINGDOM OF WINES

第二章　种类繁多的葡萄酒王国

提起葡萄酒，大家总是把潜意识落到干红身上，甚至把红葡萄酒作为葡萄酒的代名词。虽然在葡萄酒王国里，红葡萄酒的确丰富多彩，却也不至于压倒一切光芒，白葡萄酒也一样魅力四射，足以迷倒持杯的酒人，还有令人迷醉的香槟、风情各异的汽泡酒们，是酒会上最耀眼的明星，还有名目众多的甜酒们呢，它们可是餐后不可或缺的花束，为葡萄酒的宴会留下甜美的记忆。

如此热闹的葡萄酒王国，如何头脑清醒地道出它们的名字?首先，我们先来了解清楚葡萄酒的分类。

按颜色可分为：红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒

按含糖量分为：干型、半干型、半甜型、甜型

按酿造工艺可分为：静态酒、汽泡酒、加度酒

初级篇

PRELIMINARY

红葡萄酒

绝大部分由红葡萄酿制而成（也有少数红葡萄酒混入少量白葡萄酿制），红葡萄酒的颜色主要来自于黑、红葡萄的果皮。

白葡萄酒

由白葡萄或红葡萄酿制而成，虽然原料有白葡萄也有红葡萄，但红、白葡萄均需榨汁后再进行发酵，只有白葡萄会进行低温浸皮，果皮里的色素没有释放到酒液中去，所以白葡萄酒不呈现红颜色。

红葡萄酒与白葡萄酒的区别

	红葡萄酒	白葡萄酒
葡萄品种	红、黑	白、红
发酵时是否去皮	否	是
颜色	葡萄酒年轻时紫红，成熟时宝石红，最后变成棕红	葡萄酒年轻时泛青色，成熟时金黄，最后变成棕色
饮用器皿	较大一些的酒杯	较小一些的酒杯
饮用温度	15℃～18℃	7℃～12℃
味道特征	成熟果香味为主	新鲜花果香味为主
单宁含量	较丰富、较复杂些	没有

玫瑰红葡萄酒（也称粉红葡萄酒）

玫瑰红葡萄酒一般是用去皮后的红葡萄（如贝露娃Pinot Nior、仙粉黛Zinfandel）酿制，在发酵前经过短时间的浸皮，因此在酿制完成后有粉红色泽留下。

干型

平常所说的干红、干白都是属于干型葡萄酒，酒中的糖分含量不超过4克/升。

半干型

介于干型和甜型之间，糖分含量为4～12克/升，品尝时能辨别微弱的甜味。

半甜型

甜型的葡萄可分为半甜型和特甜型，半甜型葡萄酒一般含糖12～45克/升。

甜型

糖分含量在45克/升以上的葡萄酒属于名副其实的甜型葡萄酒，许多年轻女性或者刚尝试葡萄酒的人偏爱甜型葡萄酒。冰酒、贵腐葡萄酒都属于甜型葡萄酒。

冰酒

起源于德国。早在1765年，德国下了一场大的早雪，加上天气冷得很早，雪变成了冰积在葡萄串上，酒农们以为该年的收成全都完了，结果到了十一月，葡萄串还好好地挂在树上。因为晚了收割，葡萄比正常情况成熟了好多，糖分增高了。在寒冷的气候影响下，葡萄里的水分大部分结成了冰，而糖分却不容易结冰，所以榨汁后，葡萄汁的糖度很高，因此意外地酿出了举世闻名的冰酒。法尔兹是德国最著名的冰酒及贵族甜酒产区。这里出产的冰酒甜而不腻，清纯冰爽，带有丰富的鲜果香、干果味、花香和蜂蜜香。


VIN DE BOURGOGNE
Grand Cru
2003
Nicolas Potel
VIN DE BOURGOGNE
Bonnes Mares
Grand Cru
Appellation Bonnes Mares Grand Cru Contrôlée
2003
Nicolas Potel
Vinifié, élevé, mis en bouteille
à Nuits-Saint-Georges - Côte-d'Or - France
VIN DE BOURGOGNE
Grand Cru
2003
Nicolas Potel
Vinifié, élevé, mis en bouteille
à Nuits-Saint-Georges - Côte-d'Or - France

除了德国，一些新世界国家因其独特的气候特点，也开始生产冰酒，例如美国和加拿大。加拿大有着绝佳的气候条件，在安大略湖周围的地区，几乎年年都具有生产冰酒的自然条件。而在德国，并不是每一年都可以生产冰酒，但德国以其严谨的生产工艺，使其冰酒仍然在世界上保持着最优秀的品质。

贵腐葡萄酒

是用受到贵腐霉菌侵害的白葡萄酿成的。由于贵腐霉菌附在成熟葡萄上，吸取了葡萄颗粒里的水分，留下很浓的糖分和香味，就像葡萄干一样，用这样的葡萄酿成的酒糖分很高，而且贵腐霉菌的“参与”为酒液添加了一些神秘的香味。因为贵腐霉菌的生长受气候的制约，所以这种葡萄酒也变得十分珍贵。法国波尔多（Bordeaux）的苏玳（Sauternes）是世界最著名的贵腐葡萄酒产区，另外德国、匈牙利也有出产贵腐葡萄酒。

静态酒

我们日常饮用的葡萄酒大部分是静态酒葡萄酒，也就是指在葡萄酒发酵的过程中，放走产生的二氧化碳，从而得到静态的葡萄酒。

汽泡酒

汽泡酒是在酿制过程中保留了发酵时的二氧化碳，也称为汽酒。酒精含量在8%~14%，有红（极少）、白、粉红色三种。旧世界国家的汽泡酒一般是将不同品种、不同年份、不同产区的酒加以混合而成，目的是使酒的品质保持一定的水准，所以标签也没有标示年份与葡萄品种。除非遇到特别好的年份，才会全部使用当年的葡萄酿酒并在酒标上打上年份。新世界的汽泡酒则显得比较简单，一般都会打上年份。

香槟

最著名的汽泡酒产于法国香槟区，香槟区位于巴黎东北方约150公里处，是法国位置最北的葡萄园，独特的土壤结构和气候造就了葡萄成熟的得天独厚的条件。香槟区也是法国第一个法定产区，由于其出众的酒质而成为众多皇室贵胄的挚爱。为保护香槟的美名，他们注册了香槟的商标。只有按法国法令规定、用香槟区的葡萄、用法定传统的工艺、在香槟区酿造的汽泡酒，才能称之为香槟，酒标上会打上Champagne的标记。如果有其中一个条件不符合，就只能称为汽泡酒（Sparkling Wine）。其他地方生产的汽泡酒就算再好，也不能冠以“香槟”的桂冠。为了“香槟”一名，法国人曾经在海牙国际法庭上打了几场耗时耗力的官司，让全世界人民对香槟不得不肃然起敬。

对于香槟是不是最早的汽泡酒，这一点尚未能证实，不过几乎每一个法国人都一口咬定香槟就是汽泡酒的祖宗，但无论汽泡酒根源于哪里，香槟的地位仍然是无法动摇的，它独特的地理条件、严谨的酿酒工艺也使它不同于一般的汽泡酒。

香槟和一般汽泡酒的区别

酿制香槟的葡萄品种主要有三种：白葡萄雪当利（Chardonnay）、红葡萄贝露娃(Piont Noir)、贝露曼尼雅（Pinot Meunier），由于香槟酿制时的压榨方式非常独特，红葡萄的果皮颜色不会进入葡萄汁中，因此香槟一般都是迷人的金黄色，少数呈现浪漫的粉红色。

而一般的汽泡酒则不会有太多酿制葡萄酒品种的限制，甚至用来酿制红葡萄酒的葡萄也可以用来酿制汽泡酒。

香槟是在酒液中加入糖分和酵母，利用二次发酵来产生二氧化碳，而汽泡酒是直接把二氧化碳打到酒里面去。因此，香槟的酿造过程要比汽泡酒缓慢复杂得多，香槟区法定的二次瓶中发酵陈放时间至少需要十五个月以上，名贵的香槟陈放时间甚至会长达八、九年。所以香槟的售价要比汽泡酒昂贵得多。

加度酒

加强型葡萄酒是在发酵过程中加入酒精，终止酵母的运作，使其酒精含量提高到了15%~22%，同时也保留了较高的糖分。如西班牙的雪莉酒（Sherry）、葡萄牙的波特酒（Port）。

雪莉酒（Sherry）

产于西班牙，用晒干的葡萄酿制，在酿造的过程中加入白兰地，在雪莉酒的酿造过程中，要将它装于橡木桶中，曝晒在艳阳之下，三个月后，收起来冷冻贮存。这种特殊的酿制方式，使雪莉酒有一种特殊的风味，因此不仅酒精度高，并且口味也偏甜。雪莉酒有两种不同的种类，一种是不甜的Fino雪莉，味道比较鲜美，另一种比较甜的Oloroso，味道比较浓郁。

波特酒（Port）

产于葡萄牙，虽然和雪莉酒一样属于加强型葡萄酒，但波特酒是在葡萄汁发酵的过程中便加入了酒精，葡萄汁还没来得及完全发酵，所以酒液中的糖分被保留了下来，波特酒也是甜的。

波特酒和雪莉酒的产生都要归功于17世纪末18世纪初的英国人，他们把葡萄酒从西班牙和葡萄牙运往英国的过程中，由于玻璃瓶塞和软木塞还没被发明出来，所有的葡萄酒都是装在橡木桶里运输，路途遥远令酒容易变质，所以酒商们就在葡萄酒里加入葡萄蒸馏酒精，以保护葡萄酒不易腐败，无意中，英国商人们便创造了加强型葡萄酒。现在在澳门，仍然到处可见这种产自于葡萄牙的波特酒。

VANTAGE 升级篇

各种葡萄酒的类型及特点

类别 Style	汽酒(香槟酿酒法) Sparkling(Methode Champenoise)	芳香白葡萄酒(有时会带有浓烈的果香味) Aromatic White(Can sometimes be fruity)	丰满酒体干白葡萄酒 Full Bodied Dry White
酒色 Wine Colour	非常淡至非常淡的柠檬色 Very pale to very pale lemon	淡柠檬色略带一丝绿色 Pale lemon with slight green tinge	浅金色 Light gold
酒体特性 Definition	香槟型清淡白葡萄酒 Delicate dry wine made in the style of champagne 特点为精细轻快的汽泡 Characterised by fine, lively bubbles	未在橡木桶中陈化的白葡萄酒 White wine that has not been matured in oak 果味显著 Varietal fruit flavour is dominant 酒体轻,后味略甜 Light bodied with slightly sweet finish	带多种味道的白葡萄酒 (例如在橡木桶中陈化,以产生香草/烤面包的味道) White wine with other flavours introduced(Such as maturing in oak to produce vanilla/toasty flavours)
采用葡萄品种 Varieties	贝露娃 Pinot Noir 雪当利 Chardonnay 贝露曼尼雅 Pinot Meunier	威士莲 Riesling 翠笑纳 Gewurztraminer 白沙威浓 Sauvignon Blanc 白翠柠 Chenin Blanc 维奥娜 Viura 白贝露 Pinot Blanc 灰贝露 Pinot Grigio	雪当利 Chardonnay 沙美龙 Semillon
酿制特点 Characteristics	在酒瓶中二度发酵 Second fermentation in the bottle	在惰性容器中发酵,无橡木 Fermented in inert vessels, no oak	在橡木桶中发酵或陈化 Fermented or matured in oak barrels

中度酒体红葡萄酒 Medium Bodied Red	丰满酒体干红葡萄酒 Full Bodied Dry Red	甜酒 Dessert Wine	加度酒 Fortified
中红至深红 Medium to dark red	深暗红并带紫色 Deep, dark red with purple	暗金色 Dark gold	棕色，边缘带橙色或深红色 Brown with orange rim or deep red(Vintage Port)
单一水果味显著的较清淡型红葡萄酒 Lighter style of red where simple fruit flavours dominate 可能会酸，但无苦味 Can be tart but without bitterness	酒味浓并带熟水果味 Big robust red wine with ripe fruit flavour 味觉略苦 Slight bitter grip on the palate	甘香味丰的葡萄酒 Luscious and rich wine 受贵族霉菌的影响致使糖分和酸度浓缩 Affected by 'Noble rot' which concentrates sugar and acid levels • 甜而不腻，也不像甜露 • Very sweet but not cloying or cordial-like	加烈酒（通常为白兰地）中止发酵，以酿成甜酒 Fermentation has been arrested with the addition of spirit(usually brandy), producing a sweet wine 通常为几种佳酿的混合酒，所以可以立即饮用 Often a blend of several vintages which means it can be drunk immediately
贝露娃 Pinot Noir 穗乐仙 Shiraz 格兰雷卡 Grenache 天帕尼优 Tempranillo 圣祖维斯 Sangiovese 多姿桃 Dolcetto	嘉本纳沙威浓 Cabernet Sauvignon 梅乐 Merlot 穗乐仙 Shiraz 纳比奥罗 Nebbiolo 玛碧 Malbec 巴比拉 Barberra	贵族甜酒 Botrytis 马士卡 Muscat 冰酒 Icewine	浓马士卡 Liqueur Muscat 利口托卡葡萄酒 Liqueur Tokay 带年份钵酒 Vintage Port 无年份钵酒 Tawny Port
水果味显著，带一些新橡木陈化的特点 Fruit dominant with some new oak maturation	嘉本纳和梅乐葡萄酒用法国橡木， 而穗乐仙则用美国橡木 French oak is used for Cabernet and Merlot, American oak for Shiraz	贵族甜酒受白霉菌的影响 Botrytis is affected by Noble Rot (botrytis cinerea) 冰酒受寒冷气候影响产生高糖度甜酒 Icewine turn into the concentrated sweet wine by the cold weather	在老酒桶中长期陈化，多种佳酿混合形成复杂味觉，随着在瓶中时间加长而醇厚 Long term old barrel maturation blending of different vintages. Vintage port develops complexity and mellows with bottle age

Chapter3

WINE & HEALTH

第三章　葡萄酒赞歌

我们为什么要喝葡萄酒呢？并非由于我们是爱酒的酒鬼，葡萄酒与借酒消愁的形象几乎没有任何联系，热爱葡萄酒的每一个人都没有一点嗜酒如命的酒鬼样，葡萄酒总是用来享受、用来约会、用来欢聚、用来干杯的。

世界上专门为葡萄酒而设的杂志多不胜数，世界上专门为葡萄酒而著的书也不计其数，远远超过了其他的酒类，葡萄酒独立成自己的王国，热爱葡萄酒的人把它作一生的宠爱，葡萄酒是一个探索不尽的美妙世界，永远有秘密，永远有惊喜。

葡萄酒是世界上最贵的酒、最富于变化的酒、有生命的酒，也是唯一呈弱碱性的酒。关于葡萄酒健康的学说打动了全人类的身心，葡萄酒是酒类里有着最多好处的酒，它获得最多的赞誉。世界卫生组织针对全世界的健康问题，公布了维多利亚国际会议的健康宣言，定出6种保健食品：第一是绿茶，第二是红葡萄酒，第三是豆浆，第四是酸奶，第五是骨头汤，第六是蘑菇汤。

其他食物的好处让营养学家们去分析，这里我们唯独赞美葡萄酒。

初级篇

PRELIMINARY

葡萄酒可抗氧化、延缓衰老

葡萄酒的漂亮秘密在于单宁，红葡萄酒比白葡萄酒更加富含单宁，医学证明单宁和红色素等酚类物质有抗氧化、延缓衰老的作用。抗氧化是护肤的重要因素，体内氧化自由基的产生，使细胞受到损害，医学界和美容界所做的延缓衰老的研究，无不与抗氧化有着直接的关系，化妆品柜台上甚至出现各种各样的红酒美容用品，例如红酒面膜之类。中医是推崇食疗的，可以吃的可以喝的，还是直接落肚最万无一失了。

葡萄酒可防治肾结石

德国科学家在研究中发现，适量饮用葡萄酒可以防止肾结石。慕尼黑大学医学研究所的医学家们最近指出：通过对4.5万健康人和病人的临床观察，研究人员确认，经常饮用适量葡萄酒的人，不易得肾结石。研究人员发现，适量饮用不同饮料的人，得肾结石的风险也不一样，每天饮用四分之一公升咖啡的人，得肾结石的风险要大，而常饮葡萄酒的人得肾结石的机会最少，得病的风险要比无习惯的人低36%。

葡萄酒可防治感冒

至今全世界对流行性感冒尚无良策，因为流行性感冒的病毒对大多数药物都有抗药性。但是，人们发现：常饮葡萄酒的人中，很少有感冒的。这些现象引起了人们的注意。人们把红、白葡萄酒和葡萄原汁加在病毒培养液中进行试验，结果是：单纯疱疹病毒各柯萨奇病毒等常见感冒病毒，在葡萄酒和原汁中都可丧失活力，其中葡萄皮浸出的原汁效果最好。科学家认为，这是因为葡萄含有“苯酚”类化合物，能在病毒表体成一层薄膜，使其难以进入人体细胞，从而达到防治感冒的效果。由于“苯酚”主要存在葡萄皮上，所以感冒时，饮用热的红葡萄酒，可减轻感冒症状和预防感冒。其实在欧洲许多国家早就有加热葡萄酒治感冒的民间疗法，在寒冷的冬天，大家喝加热的葡萄酒来御寒，防治伤风感冒。

葡萄酒可提高免疫力

葡萄酒中含有氨基酸、蛋白质、多种维生素（C, B_1, B_2, PB, B_{12}）、矿物质，这些都是人体必不可少的营养素，它可以不经过预先消化，直接被人体吸收。特别是对体弱者，经常饮用适量葡萄酒，可以提高免疫力。葡萄酒中的酚类物质和奥立多元素（Oligoe Lement），具有抗氧化剂的功能，可以防止人体代谢过程中产生的反应性氧（Ros）对人体的伤害（如对细胞中的DNA和RNA的伤害），这些伤害会致一些退化性疾病，因此，适量的葡萄酒无疑是强身健体的重要因素。

葡萄酒可平衡饮食结构，令身体趋于健康的弱碱性体质

葡萄酒是唯一属于弱碱性的酒类。区分食物的酸、碱性是根据这种食物在体内最终的代谢物来划分，因此，酸性食物包括：米、面、肉类、海鲜、蛋、饮料、糖、烟、酒（葡萄酒除外）；碱性食物包括：水果、蔬菜、豆制品、乳制品、海带等。当我们血液的P^H值呈弱碱性时，称为碱性体质，这时身体是充满活力的、健康的、免疫力强的。但碱性体质的人只占10%左右，大多数人的血液都呈弱酸性，称酸性体质，而我们平时的饮食结构，基本上是以酸性食物为主，这样便让身体越来越呈酸性，酸性体质使细胞机能变差，新陈代谢缓慢，器官功能减弱，因此容易得各种各样的疾病。这便是为什么我们吃得越好，身体越差的原因。餐桌上的食物，大多数是属于酸性食物，因此，葡萄酒的加入便为碱性食物助了一力，某种程度上平衡了我们的饮食结构。



葡萄酒可促进消化

葡萄酒能刺激胃酸分泌胃液，每60~100克葡萄酒能使胃液分泌增加120毫升。葡萄酒中的单宁可增加肠道肌肉系统中平滑肌肉纤维的收缩，调整结肠的功能。对结肠炎有一定疗效。甜白葡萄酒含有山梨醇，有助消化。因此，法国大餐正是由于有了从一而终的葡萄酒相伴，才令美味不腻不倦。

什么样的葡萄才有功效

一瓶一万元的庄园名酒和一瓶一百元的餐酒，哪一个对健康更有益？关于这个问题存在着分歧，有些人认为，并不是越贵的酒越好，只要品质不差，任何葡萄酒都有上面所提到的好处，葡萄酒的价格主要取决于它的口味、工艺、品质等，但是如果为了健康而喝，一般的葡萄酒已经可以令你健康漂亮了；也有些资深的饮家认为，葡萄酒里的化学成分是一样的，但对身体的效果不同。就好像市面上标注采用有机种植酿造的纯天然葡萄酒会比使用普通化肥的葡萄酒卖价昂贵一样，原因在于环保的有机种植葡萄酒会更有益于健康。因此，他们相信名贵的葡萄酒对健康更加有益。

健康的饮酒三个关键词

健康的酒量：除非对酒精过敏的人，滴酒不沾并不是保守健康的方式，因为我们的身体自身有一定的解酒能力，只要是不超过这个量，酒精并不会给身体造成影响。适量的葡萄酒是多少呢？医生与酿酒师建议葡萄酒的饮用量为男性每人每天：300~400 ml，女性每人每天：200~300 ml最为适合。

还有一个公式可以帮助大家计算一下不同酒精含量酒的适饮量：

瓶上标示的酒精浓度（只取数字）×所喝的分量（以公升计）=酒精单位（约数）

一瓶12%酒精浓度的750毫升红酒，大概有12×0.75=9个酒精单位。男士一天摄取的酒精单位不超过4个，女士一天摄取的酒精单位不超过3个，基本就是适量，那么，一天内喝半瓶葡萄酒，应该是健康的。

健康的时间：喝酒的最佳时间是在晚上7点至9点半，这段时间人体肝脏中乙醇脱氢酶的活性升高，酒精更容易被代谢掉，但9点半之后，越往深夜，肝脏的解酒能力越低，因此美酒虽好，却不宜用来它陪伴良宵，不如早一点品酩，在微醺之中渐入夜色佳境。

健康的方式：不要空腹喝酒，如果尚未掌握葡萄酒的配餐技艺，可以用一点芝士来配酒，无论哪一种葡萄酒，和芝士搭配在一起都会扬长避短，变得更加迷人，芝士可搭配一小片苏打饼干来吃，这也是品酒会上经常用的小点心。喝酒前，可以补充维生素C、维生素B，吃些甜食和蛋白质食物或喝些牛奶来保护胃黏膜，如此能够缓解酒精对人体的伤害。

慢慢品酩葡萄酒才能体会到佳酿的美妙，如此品酒的方式与葡萄酒的健康主张不谋而合。慢饮细品，一部分的酒精会从呼吸系统散发出去，从而减少直接进入身体的酒精量。

让我们一起来为葡萄酒举杯吧！为健康漂亮干一杯！

VANTAGE 升级篇

德国人的葡萄酒治感冒秘方

德国人用加热的葡萄酒来治感冒已经早有传闻，在许多小说或者影视作品里也可以看到用加热葡萄酒治病的古方。具体做法是将一小杯红葡萄酒在火上加热，打一只鸡蛋倒在酒里，然后用羹匙搅拌后停止加热，趁热喝下去。这就是德国人医治感冒的所谓鸡蛋酒。

此外，德国人在圣诞节的时候，经常一家人围在一起喝煮好的热红酒。而在寒冷的冬天，德国人也喜欢聚在热腾腾的葡萄桶边喝加热的葡萄酒，特别是在圣诞节前的集市上，热葡萄酒和油炸土豆丝饼是最传统的美味。

葡萄酒治感冒实例

中国评酒人吴书仙女士曾亲身试过的煮酒治感冒方法。有一次她患了重感冒，酒商朋友刚好带来好酒请她评试，听说她感冒得头晕鼻塞的，于是酒商朋友赶紧连夜跑到她家里，朋友们围炉煮酒，一边聊天，一边帮她治疗感冒。把三瓶普通的葡萄酒倒进锅里，再往酒里放入十三香、桂圆肉、生姜末、小半的小金橘和白砂糖，一大锅酒放在火炉上煮，酒汤煮开后，沸腾几分钟就可以喝了，如果遇上是寒冷的天气，一群朋友围炉夜谈，还可以一直添酒，直到尽兴为止。第二天醒来，吴书仙的感冒竟奇迹般地好了。

另外一名中国葡萄酒的资深行家沈宇辉先生也有类似的经历。每一次开始感觉身体不舒服，快要感冒的时候，他都会先去桑拿室蒸一蒸，出一身汗，再喝一瓶红酒，然后回家睡觉，第二天就没事了。有很多人佩服沈先生应酬活动如此之多，但身体却仍然那么好，原来这就是他保持健康的秘诀。

Chapter6

INTRODUCTION OF DIFFERENT GRAPES

第四章 不同个性的葡萄们

有一次，一个好朋友急急地问我朋友搬家送什么礼物好，当时她还在办公室赶稿子，只剩下两个小时的时间可以准备礼物，更重要的是，她还在北京的办公室里，写字楼附近走路可到的地方只有燕莎，但凡知道北京交通的人都会为她捏一把汗，她连逛半层商场的时间都没有，唯有急急忙忙冲到某个柜台上，一手指着礼物一手刷卡。

我不假思索，告诉她，买葡萄酒！在燕莎花二十分钟购物，最容易找到的就是葡萄酒，在她的预算内，应该是非常体面的礼物了。她接着又一急，完全不懂买什么酒，怎么办？我问，收礼物的人喜欢什么口味？她告诉我是一个刚喜欢上喝葡萄酒的朋友，估计只懂得长城干红之类。这很好办，我在网上给她写了三个关键词，让她记下来，到葡萄酒柜台时告诉卖酒的人就行了。

这三个关键词是澳洲葡萄酒，梅乐，2004年左右。

原因是新世界的葡萄酒会标明葡萄种类，澳洲的葡萄酒一定是任何专柜都有的，品质比较稳定，适合“盲买”，选择梅乐，是考虑到对方是女性，一般会比较接受这种口感比较柔顺的酒，2004年的酒，不会超过她的预算，价格正好。

第二天，她兴奋地告诉我买酒的过程极其顺利！并且还遇上澳洲葡萄酒正在做活动，她花了很少的钱买到让朋友很高兴的酒，据说，酒的味道不错！

在我们还没记得住各个国家不同风格的葡萄酒品牌和庄园名称的时候，不妨先从葡萄酒品种开始着手，当然，绝大部分的法国酒标上没有这样的线索，但新世界的许多葡萄酒都会标示着葡萄品种：嘉本纳沙威浓（Cabernet Sauvignon），梅乐（Merlot），穗乐仙（Shiraz）、雪当利（Chardonnay）……我们会慢慢发现，这些不同的葡萄之间有什么样的口味差别，光是仔细辨别口腔里的味道，都已经是一件非常有趣的事情了！接下来，每一个人，都慢慢爱上自己喜欢的葡萄品种，当它们来自不同的国家、不同的地区，呈现微妙的差异时，那种感觉，就仿佛和学生时代的初恋情人谈起时光一样。

初级篇 PRELIMINARY

让我们先记住这些葡萄品种的名字，它们频繁地出现在名目繁多的酒标上，发现它们，就可以顺利找到自己喜欢的口味

酿制红葡萄酒的葡萄品种

嘉本纳沙威浓（Cabernet Sauvignon）



在许多国内的葡萄酒标上，它也被翻译成解百纳赤霞珠。嘉本纳沙威浓是高贵的红酒葡萄品种之王，在全世界广为种植。其颗粒小、皮厚、晚熟，酿成的酒色泽深浓，葡萄酒浅嫩时单宁酸味激烈，但是有藏酿之质。它是目前最主流的红葡萄品种，因此在各国的酒标上都可以见到Cabernet Sauvignon的芳踪。在混合几个葡萄品种的葡萄酒里，嘉本纳沙威浓通常是主角。欧洲产的嘉本纳沙威浓和新世界产的口味稍有不同，产自欧洲的嘉本纳沙威浓酸度高，有巧克力的味道和淡淡的烟草味，新世界的嘉本纳沙威浓酸度较低，橡木味比较重，有着浓郁的酱果味。在品尝嘉本纳沙威浓时，可以体会它独特的黑加仑子味、蜜瓜味、甘草味，它的酒体结构丰厚结实，酒力强劲，体现着它的王者风范。

穗乐仙（Shiraz、Syrah ）



穗乐仙是红葡萄中的王子，在澳洲的葡萄酒标上拼写为英文Shiraz，在旧世界国家的酒标上拼写为法文Syrah。穗乐仙是一种晚熟品种，色泽较深，在温暖的土质如花岗岩土壤中生长最佳。但如种植过密，它所特有的桑椹果香和黑胡椒味就会变淡。穗乐仙中浓度酒体，在嘉本纳沙威浓与贝露娃之间，具藏酿价值。完全成熟时，如上等贝露娃一样质地柔滑而浓郁。

贝露娃（Pinot Noir）



贝露娃是名贵的红葡萄皇后。贝露娃可以酿出全世界最令人兴奋的红酒，但美玉有瑕，贝露娃是公认难以栽植的葡萄品种，其果粒虽成熟较早，但脆弱、皮薄、易腐烂。

贝露娃酒体温柔清雅，其特点是年轻时清雅芳香，成熟时温柔雅致，果味充盈而复合，并带有较明显的草莓和樱桃的香气。

梅乐（Merlot）



梅乐被誉为红葡萄的公主，温柔乖巧，也是最受欢迎的红葡萄品种。它早熟、鲜嫩且多产，单宁含量低，果味丰郁，可以用来大量酿制美味而柔滑的葡萄酒。也可以广泛用作与其他葡萄品种混合成成熟平衡的红葡萄酒。许多女性都会首先喜欢上梅乐的口感，如果不喜欢过于浓郁强烈的葡萄酒，只标有梅乐的葡萄酒估计可以令你体会丝绸般的顺滑，并伴有新鲜的李子般的香味。

圣祖维斯 (Sangiovese)

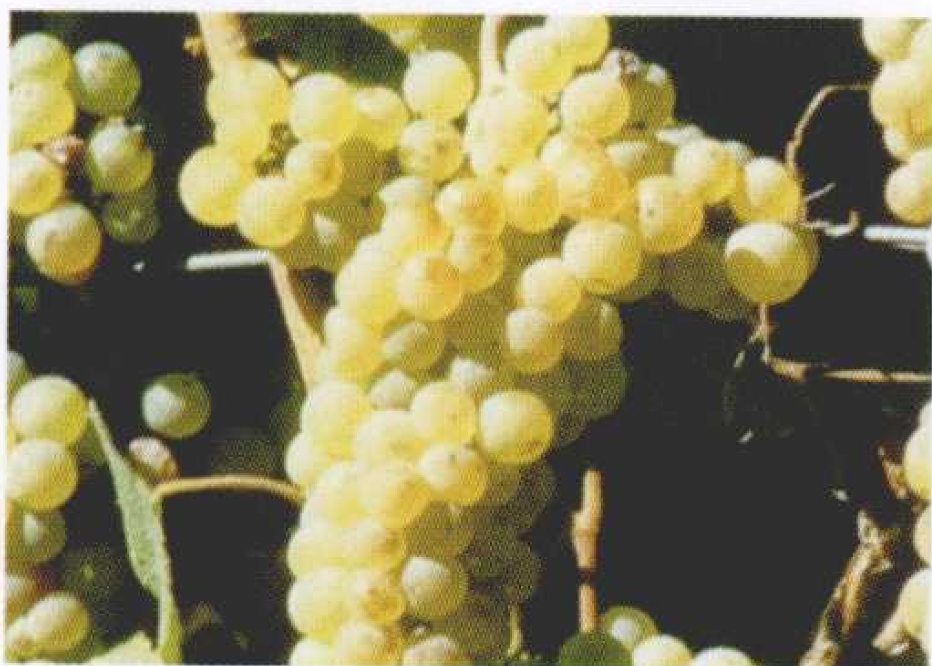


一般是在意大利的葡萄酒标上才会发现这种葡萄名称，而圣祖维斯也是意大利的一种最好的葡萄品种，并且在当地广为种植。托斯卡纳和南部大部分地区都主要采用圣祖维斯来酿制红葡萄酒。圣祖维斯属于晚熟型的葡萄品种，若收采于相对寒冷的年份，它通常都很难完全成熟。迄今为止圣祖维斯在阿根廷的种植不太理想，但在加州则显示出良好的潜质。

用温暖季节所采摘的圣祖维斯酿制的红酒，则显得更有活力、良好的酸甜度及完整的单宁结构，并有着十分高雅的吸引力。

酿制白葡萄酒的葡萄品种

雪当利（ Chardonnay）



雪当利葡萄是世界最知名的白葡萄品种，无论它生长何地、无论它价值几何，只要酒的标签上有“ Chardonnay ”的字样，这种酒准会畅销。雪当利葡萄的适应性很强，无论在葡萄园还是在酿酒厂，它都是一种种植和加工都很容易的葡萄，而它的销量也很不错，真是完美的组合。

雪当利葡萄对气候要求不高，它在未成熟时果味酸涩寡淡，但藏酿成熟后，香味就惊人地增加。它在澳大利亚最炎热的地区灌溉充分的葡萄园中也长势良好，酿造出的酒充满蜜瓜香味，似黄油质香，其酒体丰满，酒精含量较高。

威士莲 (Riesling)



威士莲葡萄是上好的白葡萄，有些地方也翻译成雷司令。没有任何一种白葡萄能像威士莲那样具有如此的多样性。依产地和藏酿的不同，它有从无甜味到甜味、从轻清花香、热带水果味到油质和蜡质等一系列品种。威士莲对于栽种的地点是非常挑剔的。最好是日照充足的地方，但矛盾的是，威士莲在冷的地方比温暖的地方生长得更理想。最好是在一段长时间里都得到充足的阳光。在漫长而干燥的秋季，如果有足够的日照时间，它会酿出最优质的白葡萄酒。如果气候适宜，发生贵族霉侵蚀现象，可以得到晚收的极品甜味酒。威士莲在温暖的地方也能够生长，但成熟过快却使香味减少了。

德国的威士莲多数带着蜂蜜般的香甜，澳洲的威士莲则爽口而甘美，不同国家甚至不同产区，威士莲都会有不同的口味。

白沙威浓 (Sauvignon Blanc)



白沙威浓气味芳香迷人，酒体清淡怡人，在世界各地广泛种植，也是一种常见的白葡萄品种。

白沙威浓葡萄酒，口感活跃、色淡、含有辛辣的、青草的异香气味。描述它的词包括番石榴、醋栗、老花、青草、芦笋和绿灯笼椒，而不是橡木的附加气味。

混合葡萄酒好还是单一葡萄品种酒好

单一葡萄品种的酒好还是混合葡萄酒好呢，这似乎无法比较，只在于每一个人的喜好不同。混合的葡萄酒根据几种不同葡萄的特点相互补充，例如取百分之七十的嘉本纳沙威的浓郁，混合百分之二十的梅乐的柔顺，加上百分之十的穗乐仙的丰满果香，以形成完美的结构，当然，根据酿酒师的喜好还可以有其他的混合方式。法国的葡萄酒多是混合葡萄酒，而新世界的酒会比较多地看到单一葡萄酒。有些人喜欢纯粹的口感，有些人喜欢混合的层次，就像有的人偏爱独奏，有的人欣赏交响乐，只是喜好不同，无好坏之分。

VANTAGE 升级篇

让我们来了解更多的葡萄品种，深入探寻葡萄酒世界

酿制红葡萄酒的葡萄品种

添帕尼优（Tempranillo）



添帕尼优原产于西班牙北部，字源学上意指“早熟”之意。贫瘠坡地的石灰黏土是最佳的种植条件，不同于其他西班牙品种，适合较凉爽温和的气候。添帕尼优是里奥哈最重要的品种，主要种植于Rioja Alta和Rioja Alavesa，另外在西班牙北部也普遍种植，但在他国并不著名。添帕尼优的品质不差，酸度不足是其常有的缺点，酿酒有时与其他葡萄品种相混合。

仙粉黛（Zinfandel）



19世纪仙粉黛由意大利传入加州，目前为当地种植面积最大的品种，主要用来生产一般餐酒和半甜型白酒或甚至汽泡酒。但若种植于较凉爽的砾石坡地，小产量及较长的泡皮过程也能生产高品质耐久存的红酒，具有丰富的花果香，陈年后常有各类的香料味。干溪谷(Dry Creek Valley)、亚历山大谷(Alexandra Valley)、加西维(Geyserville)、亚玛多(Amador)、丝雅拉小山(Sierra Foothill)和帕索罗布(Paso Robles) 是最佳产区。

纳比奥罗（Nebbiolo）



纳比奥罗可能是在意大利最好的一个品种。在彼尔蒙地区的Valrellina, Lombarby, Barolo, Barberesco, 和其他一些D.O.C 级的法定产区有较大的种植面积。纳比奥罗所酿制出来的红酒带有层次的复合型香味（茶叶香味、玫瑰、辛辣味及柏油香味），稳健的单宁结构，深厚的陈酿潜质。纳比奥罗需要最好的种植环境，否则它是不会完全成熟的。纳比奥罗 (Nebbiolo) 这个名字源于“nebbia”，在意大利文中的意思是 “雾”。这反映了纳比奥罗通常在年末收采的特性（晚熟型）。经试验证明除了在意大利外，迄今为止纳比奥罗在其他国家并不能良好地种植和酿制出好的红酒。

巴比拉（Barbera）



巴比拉在意大利北部的彼尔蒙曾经被制成日常饮用品，现成为继圣祖维斯后最被广为种植的一种葡萄品种。在过去的二十年中，巴比拉一直是最高品质的葡萄品种之一。随着去酸过程和发酵技术越来越优良，现今用巴比拉酿出来的红酒口味更加复杂化，酒体结实并带有水果红的光泽，其陈酿价值和潜质都不错。但以上所说的都是彼尔蒙地区或南意大利南部地区，而在其他地方酿制出来的巴比拉则显得平凡，酸度含量较高，特别是在阿根廷和加州。

多姿桃（Dolcetto）



在意大利北部的彼尔蒙，多姿桃是继纳比奥罗和巴比拉后的第三大葡萄品种。多姿桃是最为早熟的葡萄品种，它含有很多的单宁，并会在酿制的时候制造出很多的沉淀物。因此，酿酒师通常都是用较短的时间去发酵，并尽快将其装瓶，从而避免酿造出来的红酒有此问题发生。酿造成的多姿桃红酒是非常吸引人的，泛深宝石红色，散发着香甜的浆果和柏树香味，并带有一种杏仁的味道。

玛碧（Malbec）



玛碧曾经在波尔多广泛种植，但后来被梅乐取代。 现在玛碧在法国的主要的种植地是Cahors（就如Auxerrois），　主要是用来酿造当地最著名的“黑葡萄酒”。玛碧是属于中产量的葡萄品种，与众不同并有着相当好的陈年价值。玛碧在阿根廷也是一种非常普遍的葡萄品种，发展得相当不错，特别是在近年来酿造了不少优质的葡萄酒。在智利，玛碧常被用来混合其他葡萄品种来酿造葡萄酒。同样，在法国的西南部葡萄酒法定产区中，玛碧也被广泛利用。

佳美（Gamay）



佳美原产自法国布根地，现在主要产于宝祖利村（Beaujolais）。所产葡萄酒颜色呈淡紫红色，单宁含量非常低，口感清淡，富含新鲜果香。用佳美酿制的葡萄酒简单易饮，通常不适宜久存，属于酒龄年轻时饮用的葡萄酒。但若生长在火成页岩、石灰含量少的土质上，佳美也能生产出丰厚浓郁耐久存的红酒，如几个宝祖利的特级产区Moulin-a-Vent、St. Amour等等。除了宝祖利村之外，以卢瓦雨河谷种植最多。至于加州产的Gamay Beaujolais是贝露娃（Pinot Noir）的一种，并非真正的佳美种。

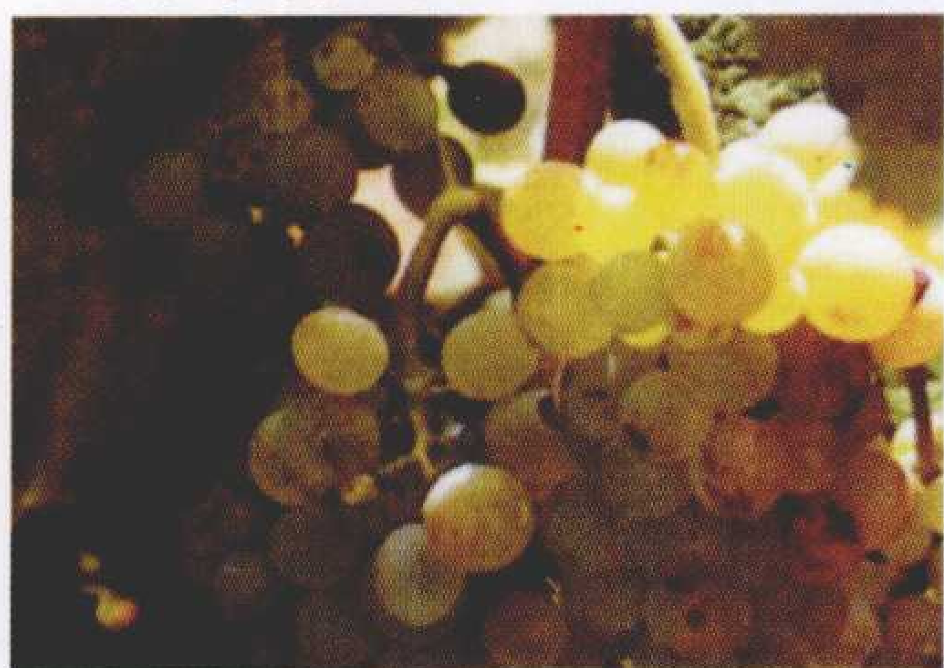
酿制白葡萄酒的葡萄品种

沙美龙（Semillon）



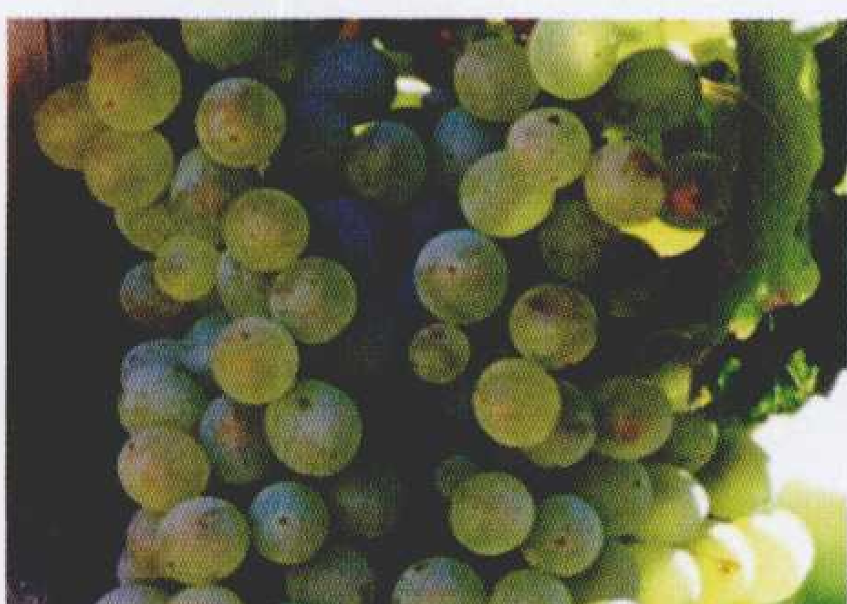
像雪当利一样，沙美龙葡萄也能酿出从“很一般”到“极好”系列品质各异的酒。它可酿出高酒精含量的酒，极适于用酒桶发酵和藏酿。它的无甜味葡萄酒的一个特征是有奇特的蜡质的香，伴有柠檬味。和威士莲一样，如果气候适宜，发生贵族霉珍萎现象，可以得到晚收的浆果极品甜味酒。

白翠柠 (Chenin Blanc)



白翠柠原产自法国卢瓦雨河谷 (Loire) 的安茹(Anjou)适合温和的海洋性气候及石灰和矽石土质，所产葡萄酒常有蜂蜜和花香，口味浓，酸度强。其干白酒和气泡酒品质不错，大多适合于年轻时饮用，较优者也可陈年。另外白翠柠也适合酿制晚摘和贵族甜白酒，以Coteaux duLayon的Quartsde Chaume和Bonnezeaux最优，可耐久存。法国安茹 (Anjou) 和都兰(Touraine) 是主要产区。现在澳洲、南非和加州也相当普遍，但常用来制造一般餐酒。

维奥娜 (Viura)



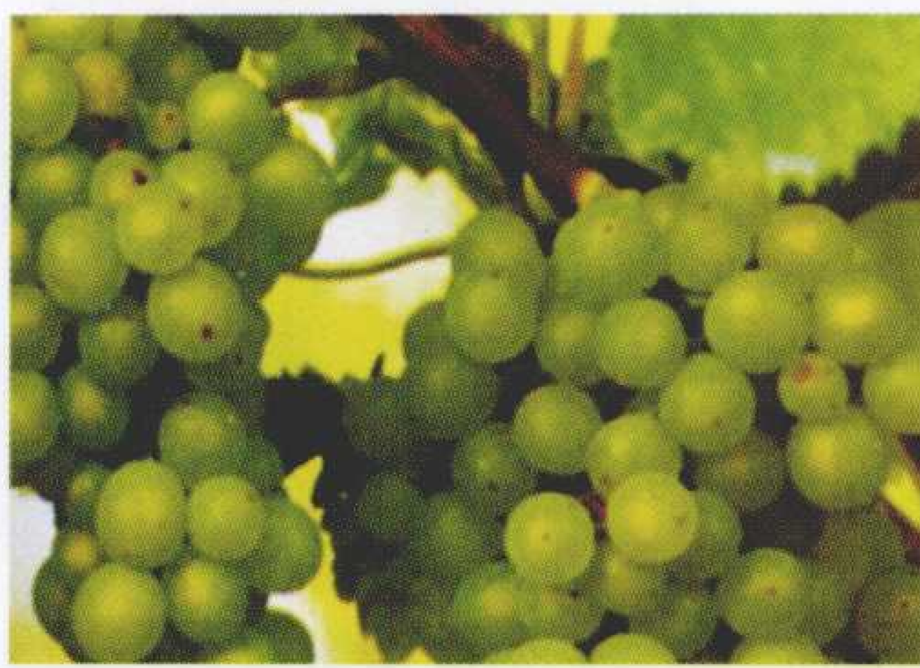
维奥娜是典型的西班牙白葡萄品种，在西班牙的里奥哈和娜瓦拉两区广泛种植。在其他国家则很少见有此种葡萄。维奥娜所产葡萄酒带复合的热带果香和香草香，酒体结构佳，口感清爽、典雅。可广泛配食海鲜和白肉类。

灰贝露 (Pinot Gris)



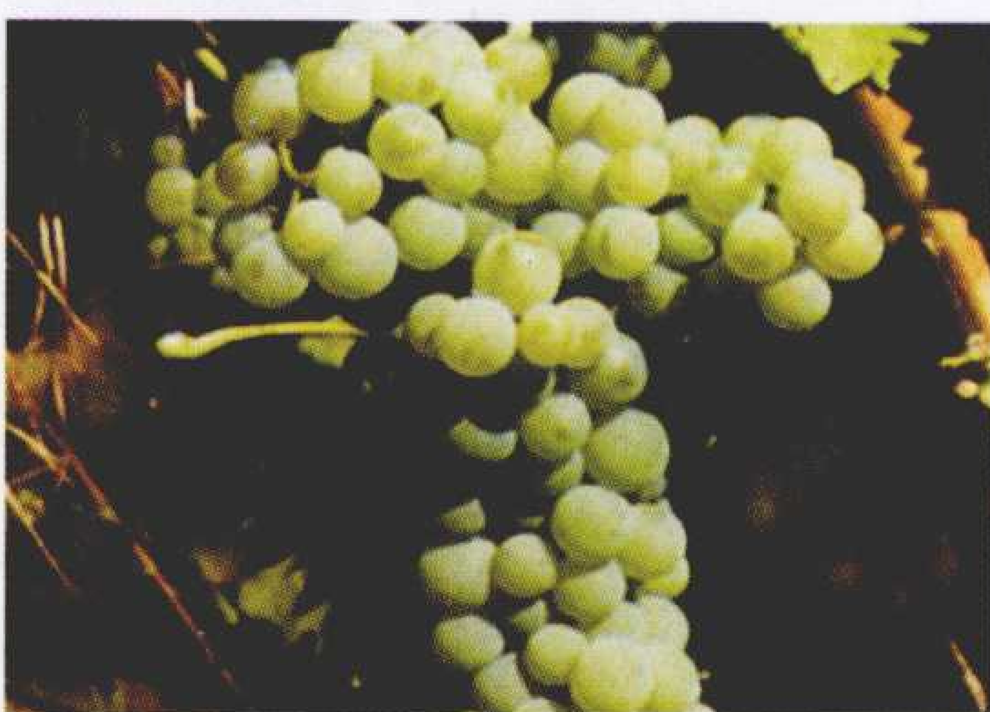
也被称为 Pinot Grigio. 这种有活力的葡萄品种是贝露葡萄家族中的一员，颜色是粉红带灰的灰贝露，需要深层土壤来种植，14世纪，灰贝露从法国来到匈牙利的巴拉顿湖区域。在法国的阿尔萨斯，奥地利和德国，灰贝露被用来生产汽酒 (Sparkling Wine) 、晚摘葡萄酒 (Spatlese) 和贵腐葡萄酒 (Auslese) ，这三种酒都是最高品质的出品，富含灰贝露精华和十分丰富，带有可人的辛辣味及有小许酸性。 在现时灰贝露 (Pinot Gris) 被更多人认识为Pinot Grigio，其主要生长在意大利北部的葡萄产区，该区域普遍生产轻至中度的葡萄酒。

白贝露 (Pinot Blanc)



也被称为Pinot Blanco。在贝露葡萄家族中，白贝露是其中一位特别不同的成员。它是源自于贝露娃，而在灰贝露中再繁殖出来。白贝露是一种对种植要求较高，但又相当活跃的葡萄品种。只有那种体形较圆滑的成熟白贝露，才可以完全表现出它的特性，否则它应有的香味就不会完全散发出来。白贝露在新世界发展得很好，同时在意大利北部，奥地利的Styria省，斯拉沃尼亚，斯洛文尼亚，匈牙利，罗马尼亚也有种植。

扎比安奴 (Trebbiano)



在意大利托斯卡纳 (Toscana) ，Trebbiano这种白葡萄是最被人们所熟悉的，曾是基安蒂葡萄酒的主要成份，口味相对比较温和，它最大的价值在于其产量高，但同时又能够保持适合的酸度。在意大利阿布鲁索法定产区 (Abruzzo DOC) 是最具代表性的一个葡萄品种。

除了意大利外，扎比安奴在世界其它地区也有种植。在法国 (被称为：Ugni Blanc) 主要较为广泛被用来酿造白兰地和阿马尼亚克酒。在法国南部扎比安奴也会跟其他葡萄品种混合来酿造葡萄酒。

Chapter5

BEING A WINE PURCHASER

第五章　当一个葡萄酒买家

去哪里买葡萄酒？想尝试着喝葡萄酒的人、希望不要买到假酒的人、寻找着更多的葡萄酒的人都会在心里盘算着应该去哪里把令人心动的葡萄酒带回去。

想象中最完美的卖酒之处应该是一排又一排从世界各地、各个酒庄收集回来的葡萄酒，这些酒都是酿酒师们的心爱之物，当然心爱之物并不代表价钱也要很令人心颤。当我们从这一排排的酒架上抽出自己偏爱的葡萄酒，在地图上找到它们的出生地，有人向我们讲起这个酒庄的故事，例如，在某某年有过什么样的喜事，庄主如何风趣幽默，喜欢什么样的美食，推荐酒庄的哪一款酒，如果庄主喜欢的酒刚好没被我们挑上，那么坐下来，喝上一杯，在酒酿里去了解遥远的那一片葡萄庄园。投缘的时候，甚至人家会搬来一本厚厚的相册，那上面全是一个个满脸桃红的笑脸，举着葡萄酒杯在欢谈畅饮，这些是各个不同的葡萄酒庄主，有些来自法国，有些来自澳洲，他们曾经到中国过曾经在这里，畅谈他们庄园里的趣事，畅谈他们葡萄酒的与众不同之处，而他们的酒，正放在这一排排架子上，等待我们选中，尝试，谈论，如果能爱上，那更好。

最差劲的卖酒之处莫过于小架子上一群来历不明的葡萄酒，经不起再三询问，作推销的小姐甚至连这本书里的初级篇都没能通过，只会频频把法国波尔多挂在嘴边，不断冠以最好最棒最受欢迎。刚开始买酒的人一定要绕开这些地方，去值得信任的地方买酒。保证每一瓶酒都是从酒标上所标的地方远道而来，而不是在某艘开往中国的大船上灌装，甚至是在国内的某个酒厂里贴上英文的酒标。当然，这里泛指的是国外的葡萄酒，并不是说国内的葡萄酒不值得一试，只要是用优秀的葡萄认真酿制而成的葡萄酒，都是值得一试的，至于口味的偏好，每个人都有发言权。

我们不喜欢用以次充好的葡萄酒来欺骗感情，选择葡萄酒、选择卖葡萄酒的酒窖，就像交朋友一样，以能够两情相悦为上品。

初级篇
PRELIMINARY

应该在什么地方购买葡萄酒

直奔专业的葡萄酒专营店是比较安全的。选择你比较了解的葡萄酒代理商，去他的酒窖或者专营店选购葡萄酒，基本不会有买到假酒的危险。只不过由于越来越多的酒窖和专营店，难免会有鱼目混珠的情况，所以，先确认一两个值得信赖的代理商，对于初尝葡萄酒的人来说更为重要，等到眼光锐利了，舌头专业了，再去四处尝新。当舌头处于初级阶段的时候，最好老老实实在万无一失的葡萄酒之间练好基本功。

可以在超市里买葡萄酒吗

更多的人喜欢在超市里买葡萄酒，当那家值得信赖的酒窖不在生活圈内，在超市顺手拎回一两瓶葡萄酒是更多初尝者的做法。超市的葡萄酒一般是由几个不同的代理商提供的，酒的品质只有依仗于代理商的心肠，超市并不能向我们打包票。因此，在超市买酒，最好还是选择自己熟悉的代理商所代理的酒，在中文酒标上可以找到代理商的名称。当然，也不要过分依赖商家的促销活动，同时，在超市里，不是越贵的酒越可以信赖，相信自己的常识和直觉吧。最后，在超市里不要盲目崇拜波尔多的神话，面对一群便宜的餐酒，不妨试试澳洲或者智利这些可能出产价廉酒美的地方。

其实最简单的办法还是直奔信赖的酒窖，一次选上几瓶放在家里，就不必费神地在超市里辨别真假好坏了。

当然，不经历几次买假酒劣酒的经验，似乎也缺乏生趣，太过顺利的人生，总是觉得连一点谈资都没有了。

为何超市里的葡萄酒都是竖着放

常识告诉我们，葡萄酒至少应该是横着放，为了葡萄酒能够“呼吸”，为了软木塞不干燥，可是几乎所有超市里的葡萄酒都是竖着放的，这样对酒的品质有影响吗？

如果不是放很长时间的话，对于一般的餐酒，可以说影响不是很大。所有的超市，都认为他们货价上的葡萄酒不至于放上一个月都卖不出去，甚至会告诉你这是一个小时前才换上的。超市葡萄酒的克星其实是明亮的灯光，无论是不是一个小时前刚放上去的，也不要选择那瓶被灯照射到的葡萄酒，可以让超市卖酒小姐帮忙拿一瓶靠里面的、阴凉角落里的葡萄酒。至于那些摆在橱柜里，被两排聚光灯照得闪闪发光的贵价酒，最好还是算了吧，花两百块买一瓶灯光下的好酒，还不如去真正的酒窖里选上一瓶，酒窖才是真正有好酒的地方，而超市，只适合选择餐酒。

选一瓶什么酒呢？什么价位合适呢？法国的最好吗？白葡萄酒还是红葡萄酒呢？

只是开始对葡萄酒产生好奇的人，如何在一片葡萄酒森林里找出一瓶自己可能会喜欢的酒呢？这的确是一件难事。如果是在专业的葡萄酒窖，完全可以交给专业的销售小姐或者先生来给你拿主意，你只需要告诉他自己喜欢什么样的口味，一般都可以得到合理的推荐，如果他不是一开口便向你推荐几百元一瓶的葡萄酒，你完全可以接受他的意见，任何有点常识的销售小姐或者先生，都明白不能向葡萄酒初级爱好者推荐贵的酒，这就像给英语初学者推荐一本英语小说。一百左右的价钱，已经有足够可以初尝的酒了，再往上的价钱，等到舌头进步了再说吧，除非你真的是非常有天赋。

万一销售小姐或者先生看上去不值得信赖，或者希望自己亲手来挑选一瓶，应该怎么选择呢？

首先，不必把眼睛盯住那些贵的，先看看初级的酒，有哪些让你感兴趣的吧。如果打算买一些，那么可以不同的葡萄品种都买一款试试，先感受不同葡萄品种的不同魅力。

大多数人在刚开始挑选葡萄酒的时候，总会直奔干红，其实白葡萄酒是更好的入门葡萄酒，一开始喝不惯干红的人，都会觉得白葡萄酒更好喝一

些，不妨带一瓶白葡萄酒回家吧，选择最会讨好人的雪当利（Chardonnay），一般不会轻易让你失望。

如果你只想买一瓶酒，可以对照一下此书里所描绘的不同葡萄品种的口味特点来选择，只是，葡萄酒的感受不是靠看书获得的，如果不亲自尝上一口甚至更多，如何拥有自己的感受呢？如同鲜花、美食或者美女，在书上看的还是不如亲身体会更美妙一些。

由于葡萄酒的早期宣传，令好多人一听到法国波尔多，便两眼发亮，仿佛在餐牌上看到燕窝鲍鱼。那到底“法国波尔多”是否就是优秀葡萄酒的标志呢？应该说，波尔多是优质葡萄酒的产区，很多顶级的酒都产自波尔多，但不一定产自波尔多的都是顶级好酒。那些标着一百多元的波尔多葡萄酒，如果不是经验丰富的酒窖小姐推荐，最好还是不要盲目崇拜，说不定，你觉得它喝起来的口感还不如一百元的澳洲酒。如果你认为自己非常有品酒天赋，那么就从几百元的波尔多名庄酒着手吧，祝你有奇妙的口舌之旅。如果可以的话，也拉上我一起！

选酒快捷方式

在没有形成自己的品酒习惯、仍未知道自己偏好哪一种葡萄酒的时候，站在颇有挑战性的葡萄酒窖里，要把手伸向哪一瓶酒呢？

餐酒。如果你只是希望买一瓶普通的餐酒，吃饭的时候增加风味并且为自己软化血管，那么只需选择普通的餐酒就可以了，一百元左右的新世界餐酒，完全可以让你享受美味和健康。

南澳的穗乐仙（Shiraz）。澳洲南部盛产穗乐仙，并且每一个产区的穗乐仙都有不同的风味，如果你拿不定主意，要由哪一种葡萄先尝试起，那么闭着眼睛挑一瓶穗乐仙吧！

智利的雪当利（Chardonnay）。由于独特的地理位置，充分的日晒时间，令智利的葡萄酒和其他地方相比，有一种特殊的风味，带着一种新鲜水果的芬芳和香甜，其中表现得最好的可属雪当利，比其他国家所产的雪当利更加甜美，带有一种蜂蜜、鲜桃的香味。由于智利的酒物美价廉，许多人都很喜欢。

美国加州纳帕谷（Napa Valley）。纳帕谷是加洲最经典的葡萄酒产区，拥有许多顶级名庄。不过这个地方的酒并不便宜。如果手指碰到一瓶纳帕谷的葡萄酒，价格可以接受的话，可以把它带回家试试。

德国甜酒。第一瓶甜白，最好选择德国的酒。德国的红葡萄酒不是很有名气，但甜白、冰酒、贵腐菌葡萄酒都非常有名，价格也不贵，一般在一百至两百元左右，非常超值！

当然，这些只是相对的经验，葡萄酒是最个性化的尤物，每个人的喜好完全不同，唯有靠自己的嘴，一瓶一瓶地体会，才能找到真正属于自己的那一瓶。

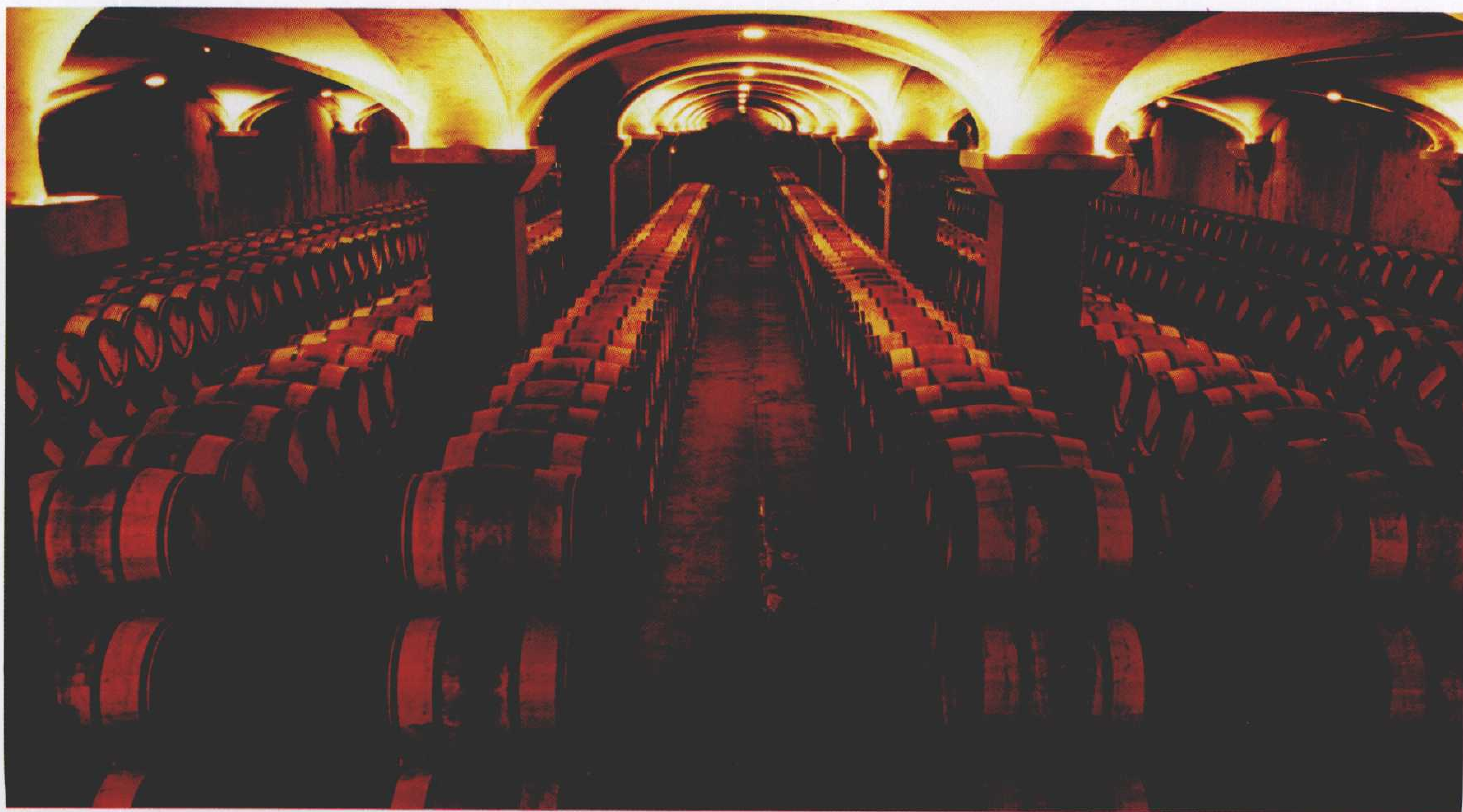


VANTAGE 升级篇

直奔酒庄

如果看过《杯酒人生》，应该对剧情里的葡萄酒生活向往不已，开着车沿着葡萄酒庄园一路去试酒，遇上心仪的酒便买下几箱带回来。直奔酒庄买酒在新世界是非常常见的事情，就像我们去草莓地里买草莓、去荔枝园买荔枝一样。新世界的酒庄基本上都是全开放的，随时都可以进去试酒并且买酒，有些酒庄里还有餐厅，甚至高尔夫球场，可以举办小型演唱会或者婚礼。在酒庄比较集中的地方，例如澳大利亚的猎人谷、美国加州的纳帕谷这些葡萄酒王国，同时又是风景迷人的旅游胜地，当地的旅行社会经常有一些访问酒庄的主题旅行团，如果希望能更系统地拜访酒庄，可以留意当地旅行社的信息。

不过旧世界的酒庄并没有这么开放，特别是一些比较古老的酒庄，只有少数的一些新建的经营观念比较时尚的酒庄会接受参观，但所有的名庄都是不接受参观的。接受参观的酒庄一般都要经过行业内人士的预约才能去，并且在酒庄里只能试酒，但不会直接卖酒给你。



Chapter6

HOW TO UNDERSTAND WINE

第六章　如何看懂葡萄酒

进口的葡萄酒，按规定要贴上中文的标签，对于大部分葡萄酒购买者来说，其实只要把酒瓶翻到背面，查看一下中文的标示，就可明白是从哪个国家、哪个庄园生产的什么葡萄品种的酒，完全可以不理会漂亮的原产国酒标上复杂的一行一行英文、法文、意大利文、德文……

根本不必学会看懂葡萄酒。只要懂中文就行了。

可其实看懂葡萄酒不是难事，稍微懂一点英文的人，只要两眼从繁复的酒标上扫过，就可明白是产自哪里、什么庄园、什么葡萄品种、什么年份的酒，根本不用把瓶子翻过来看背面。

更重要的是，原产国的酒标上，标示的信息一定比后面贴上的中文标示丰富得多，对于大多数充满好奇心、热爱博才多学的葡萄酒爱好者来说，“看”葡萄酒，也是一件非常有意思的事情。

再说了，当你经常出入香港、澳门的免税店，或者在欧洲或者澳洲旅行时，那儿的葡萄酒，可没有翻过来可辨的中文标识，这么说来，看懂葡萄酒，应该是站在一瓶葡萄酒面前就应该立刻学会的本领了。

P

初级篇
RELIMINARY

标签包含的内容

酒标签常见的内容有以下几项：

（1）葡萄品种；
（2）葡萄酒名称；
（3）收成年份；
（4）等级；
（5）产区；
（6）装瓶者；
（7）酒厂名；
（8）产酒国名；
（9）净含量；
（10）酒精浓度。

1. 葡萄品种

并不是所有葡萄酒酒瓶上都会标示葡萄种类。澳、美等生产国规定一瓶酒中含某种葡萄75%以上，才能在瓶上标示该品种名称。传统的欧洲葡萄产区则各有不同的规定，如德、法，标签上如果出现某种葡萄品种名称时，表示该酒至少有85%是使用该种葡萄所酿制的。新世界的酒标上较常看到标示品种名称。

2. 葡萄酒名称

葡萄酒的名称通常会是酒庄的名称，也有可能是庄园主特定的名称，甚至可能是产区名称。

3. 收成年份

酒瓶上标示的年份为葡萄的收成年份。欧洲传统各产区，特别是在北方的葡萄种植区由于气候不如澳、美等新世界产区稳定，所以品质随年份的不同有很大的差异。在购买葡萄酒时，年份也是一项重要参考因素，由此可知该酒的酒龄。

4. 等级

葡萄酒生产国通常都有严格的品质管制，各国的酒等级划分方法不同，通常旧世界的产品，由酒标可以看出它的等级高低。但新世界由于没有分级制度，所以没有标出。

5. 产区

就传统葡萄酒生产地来说，酒标上的产区名称是一项重要信息。知道是某产区的酒，就大略知道该酒的特色、口味。某些葡萄酒产地的名称几乎等于该瓶酒的名气。

6. 装瓶者

装瓶者不一定和酿酒者相同。酿酒厂自行装瓶的葡萄酒会标示“原酒庄装瓶”。一般来说会比酒商装瓶的酒来得珍贵。

7. 酒厂名

著名的酿酒厂常是品质的保证。以布根地为例，同一块葡萄园可能为多位生产者或酒商所拥有，因此选购时若只看产区，有时很难分辨出好坏，此时酒厂的声誉就是一项重要参考指标。而新世界的产品一般生产者和装瓶者都是同一企业。

8. 产酒国名

该瓶葡萄酒的生产国。

9. 净含量

一般容量皆为750 ml，也有专为酒量较小的人所设计的375 ml、250 ml和185 ml容量的葡萄酒和为多人饮用和宴会设计的1500 ml、3000 ml和6000 ml容量的产品。

10. 酒精浓度

通常以（°）或（%）表示酒精浓度。葡萄酒的酒精浓度通常在8%～15%之间，但是波特酒、雪莉酒等加度酒的浓度比较高（约18%～23%），而德国的白酒酒精含量一般较低（10%以下），且酒带有甜味。

新世界酒标—认出葡萄品种、庄园

新世界葡萄酒的酒标较为清晰明了，而且都用英文，所以较易看懂。对新世界的酒标最主要记住：酒名（或品牌）、所用葡萄品种和产区名，年份则次之，因为新世界的气候相对稳定，大部分中低价酒年份对品质影响的意义不是太大。

旧世界酒标—认出庄园、等级

旧世界的酒标很少标示出葡萄品种，因此，庄园或者产地名称是重要的信息，不同国家的等级制度也是必须掌握的信息。

波尔多酒标签

法国酒标签中极重要的是产地名称，因为产地名称几乎等于是该酒的质量评级。此外，法国的分级制度中，若是属于较好的AOC（法定产区酒）级酒，则酒标上也会突出该酒的产地名称。

布根地酒标签

布根地葡萄酒的产区、年份是最重要的信息。其次是装瓶酒厂。

意大利酒标签

品管与分级制度是20世纪60年代才开始的。实施后，意大利酒才开始提升。不过由于分级制度并不完善，不一定能保证产品品质，往往只说明酒的出处及该区的法定条件。

德国酒标签

德国的酒标签虽然不易看懂，不过分级制度严谨，德国于1971年实施葡萄酒分级制度，葡萄的含糖量是决定等级的要素。只要记住日常餐酒（Tafelwein）、乡土餐酒（Landwein）、法定产区酒（Qualitatswein）和优质法定产区酒（QMP）的关键字，就可以区分该酒的品质。优质法定产区酒（QMP）根据糖度不同，分为6个级别，分别是Kabinet（一般葡萄酒）、Spatlese（晚摘葡萄酒）、Auslese（贵族霉葡萄酒）、Beerenauslese（精选贵族霉葡萄酒）、Trockenbeerenauslese（精选干颗粒贵族霉葡萄酒）、Eiswein（冰葡萄酒），它们也是选择德国葡萄酒时应该关注的标志。

西班牙酒标签

西班牙的酒标签上除了标示分级制度（四种等级）外，特许酒会标上陈年时间，另外著名的雪莉酒则会标明所属类型（Fino、Amontillado、Oloroso、Creamn等）。

不同国家的分级制

各国对葡萄酒的等级区分都有着不同的制度，法国的AOC，西班牙的DO，意大利的DOC和DOCG，德国则以葡萄的含糖量来决定等级。但相同的是这些制度都是为了确保葡萄酒不会变为大批量生产的工业化饮料。

法国：

GRAND CRU（列级名庄/特级名庄）
IER CRU（一级名庄）
CRU BOURGEOIS（明星庄）
AOC（法定产区酒）
VDQS（准法定产区酒）
VDP（优良餐酒）
VDT（日常餐酒）

意大利：

DOCG（优质法定产区）
DOC（法定产区，相当于法国的AOC）
IGT（没有按法定产区规定所产的酒，但由于酿酒者的自由度较大，所以很多IGT品质相当优秀，不少表表者是最高质的意大利极品，价格和质量直迫法国列级名庄）
VDT（普通等级酒，其中也有不少不俗的酒）

德国：

QMP（优质法定产区酒）
根据糖度不同，QMP分为6个级别

Trockenbeerenauslese（精选干颗粒贵族霉葡萄酒）
Eiswein（冰葡萄酒）
Beerenauslese（精选贵族霉葡萄酒）
Auslese（贵族霉葡萄酒）
Spatlese（晚摘葡萄酒）
Kabinet（一般葡萄酒）
Qualitatswein（法定产区酒）
Landwein（乡土餐酒）
Tafelwein（日常餐酒）

西班牙：

DOC（优质法定产区）
DO（法定产区）
VDLT（优良餐酒，大约相当于法国的VDP）
VC和VDM（日常餐酒，大约相当于法国的VDT）

看懂香槟酒标上的甜度

香槟酒甜度由不甜到甜的排列顺序是（每公升含多少克糖量）：

Extra Brut（0～6克）
Brut（0～15克）
Extra Dry（Sec）（12～20克）
Dry（Sec）（17～35克）
Demi-Sec（Rich）（35～50克）
Doux（50克以上）

年份的意义

日照和雨量等气候因素影响，天气状况不佳的年份必然影响该年的葡萄酒的量与质。对种植葡萄来说，所谓天气不佳是指成长期缺水分，采收期日照不足或者降雨过多等因素。因此，葡萄酒标上的年份可以让我们知道这瓶酒的酒龄，对于旧世界的葡萄酒来说，年份可以推断出此瓶酒的品质。

新世界的葡萄酒基本可以忽略年份的影响，但对于白葡萄酒来说，新鲜的总是比较可贵，降价处理的白葡萄酒都是因为年份久了，像熟透的水果，再继续放就要坏掉。

葡萄酒爱好者通常喜欢随身带着一张葡萄酒年份表，甚至详熟于心。记忆力不好的葡萄酒爱好者也不必慌张，因为专家对某国家或区域年份好坏的评分只能作为参考，而非绝对标准。因为在同一国家或区域内也存在不同小区的区域微型气候。大气候不好，并不能代表所有大区内的小区都差。就算是同一小区，不同酒庄的葡萄品种也可能对气候有不同的要求。另外有些酒庄在不好的年份采取了对葡萄的深度精选，以量制质，或采取一些人工补救法，所以酒的品质也未必比好年份差很多。因此对年份表不必盲目崇拜。

为何有些酒标上没有年份

酒标上标识的年份是葡萄收成年份，如果没有标明年份，则表示该酒由不同年份的葡萄混成，除少数（如汽酒、加度酒等）例外，没有年份的葡萄酒都是品质不算好的葡萄酒。年份对于旧世界葡萄酒而言会更重要些，因为它们的气候不如新世界稳定，酒的质量随年份变化会很大。

为何有些酒标上没有葡萄品种标识

把酒标上下左右找三遍，都找不到Merlot、Cabernet Sauvignon等字眼，为什么呢？并不是所有葡萄酒瓶上都会标出葡萄品种。澳洲、美洲等生产国规定一瓶酒中含有某种葡萄75%以上，才能在瓶上标示。传统的欧洲葡萄产区各有不同的规定，如德、法，标签上如果出现某种葡萄品种名称时，表示该葡萄在酒中至少有85%的含量。旧世界的葡萄酒会使用该地区的法定葡萄品种进行混合酿造，将各种葡萄的优点突出，减少缺点，以达到较佳平衡；几千年的历史下来，人们已经非常清楚各个产区的主要葡萄品种；新世界则注重多突出单一葡萄品种的特征，多会使用单一葡萄酿制葡萄酒。

所以旧世界的酒标上少有品种标示，而新世界就一般都有标明。

新旧世界葡萄酒的不同之处

许多在欧洲的葡萄酒出产国都有上千年的酿酒历史，如法国、意大利、德国、西班牙等，在葡萄酒行业称之为旧世界；在欧洲以外的葡萄酒出产国种植酿酒葡萄和酿制葡萄酒的历史大都在几百年左右，如澳洲、美国、新西兰等，在葡萄酒行业称之为新世界。

新、旧世界之间主要有以下的不同：

	旧世界	新世界
规模	以传统家族经营模式为主，相对规模比较小。	公司与葡萄种植的规模都比较大。
工艺	比较注重传统酿造工艺。	注重科技与管理。
口味	以优雅型为主，较为注重多种葡萄的混合与平衡。	以果香型以及突出单一葡萄品种风味为主，风格热情开放。
葡萄品种	世代相传的葡萄品种。	自由选择的葡萄品种。
包装	注重标示产地，风格较为典雅与传统。	注重标示葡萄的品种，色彩较为鲜明活跃。
管制	有严格法定分级制度。	没有分级制度，但著名优质产区的名称就是品质的标志。


WINE SHOW
2000
GOLD
MEDAL
CLASS 17
2003 CAIRNS
WINE SHOW
TROPHY


TAYLORS'
ST ANDREWS
1998
CABERNET SAUVIGNON
SINCE 1892, THE ST ANDREW'S
TERRA ROSSA SOILS OVER LIMESTONE
HAVE PRODUCED WINES OF RARE
EXCELLENCE. THE ORIGINAL WINERY
REMAINS A TESTAMENT TO THE CLARE
VALLEY'S VISIONARY PIONEERS.

波尔多与布根地红酒的最大区别

波尔多和布根地是法国的两大葡萄酒产区，这两个产区名庄遍地，却各不相争，因为波尔多以产浓郁型的红酒著称，而布根地则长于生产清淡型红酒和清爽典雅型白酒。记住这一个小秘密，在选择法国酒的时候就更加心中有数了。

低级别的酒一定比高级别的差吗

理论上当然是高级别的酒更优秀！但由于许多国家的法定管制有疏密、差异，所以也有例外。例如，意大利的IGT酒是指没有按照该产区的法定生产规定所产的酒。但由于酿酒者的自由度较大，所以有很多IGT品质相当优秀，甚至超过意大利的最高级别DOCG。其中不少表表者是最高质的意大利极品，质量和价格直逼法国列级名庄。对于酒迷来讲，是一个极具挑战性的选酒圈子。

一百元的葡萄酒与一千元的葡萄酒差别之处

同样的葡萄酒，为什么身价会差那么远，从几十元到上万、几十万甚至无价。原因有五个:

1. 葡萄酒品质的优劣与知名度；
2. 葡萄酒的酿制工艺，例如手工摘葡萄、使用橡木等会增加成本；
3. 葡萄酒原产地的特色风味，例如有些葡萄园很小，但品质出众，而且又独一无二，因此如果市场需求大，价格自然就会上涨；
4. 需要使用特殊的葡萄品种，例如Syrah的成本是Chardonnay的两倍；
5. 葡萄酒定价的最重要因素是供求情况，如果某个酿酒商的葡萄酒供不应求，只能满足市场需求的10%（如许多上等布根地葡萄酒和加州纳帕谷酿酒商的葡萄酒），则它的葡萄酒价格就会非常高。

什么酒才能标以庄园酒

酒签上能标示着Chateau的酒，一定是只有从种植到装瓶的整个过程都在同一庄园内完成的葡萄酒，才能如此标示。有一些酒庄只负责种植葡萄，而酿酒是由另外的酿酒厂来完成的，这样的酒就不能叫庄园酒了。

选择好酒的捷径——副牌酒

法国波尔多的名庄酒一般都比较贵，但它的副牌酒，就实惠好多，并且品质也不错。许多名庄除了正牌酒也会出副牌酒，这是为了保证其正牌酒的品质和声誉，各庄园都有严格的质量标准。由于各个庄园的规矩不同，副牌酒的酿造主要有两种情况：1. 由于当年天气不好、橡木桶陈年出现问题；2. 庄园里比较年轻或品质稍次的区域出产的葡萄。凡达不到酿制正牌酒标准的葡萄、葡萄汁都不会用于酿造正牌酒，但并不等于这些葡萄、葡萄汁不能酿酒（而且会有相当的数量），通常会用来酿制质量标准比正牌酒次一等级的副牌酒。由于都是采用同一庄园的葡萄和酿造技术，副牌酒都具有正牌酒的神韵，但浓郁与复杂程度以及留香时间就不及正牌酒，自然价格也实惠许多且年轻时即可饮用。

酒标的漂亮程度和酒有什么关系吗

每一个庄主都有他自己的审美观，有的喜欢简单的酒标设计，当然也有的庄主热爱绘画艺术，会请艺术家来帮忙设计酒标，例如波尔多名庄武当王。但庄主不是画家，漂亮的酒标并不代表漂亮的酒。但是，酒标越详细，标示的产地范围越小、葡萄园位置越详细的酒，品质也越优良。

VANTAGE 升级篇

不同国家的不同酒标特点

新世界酒标

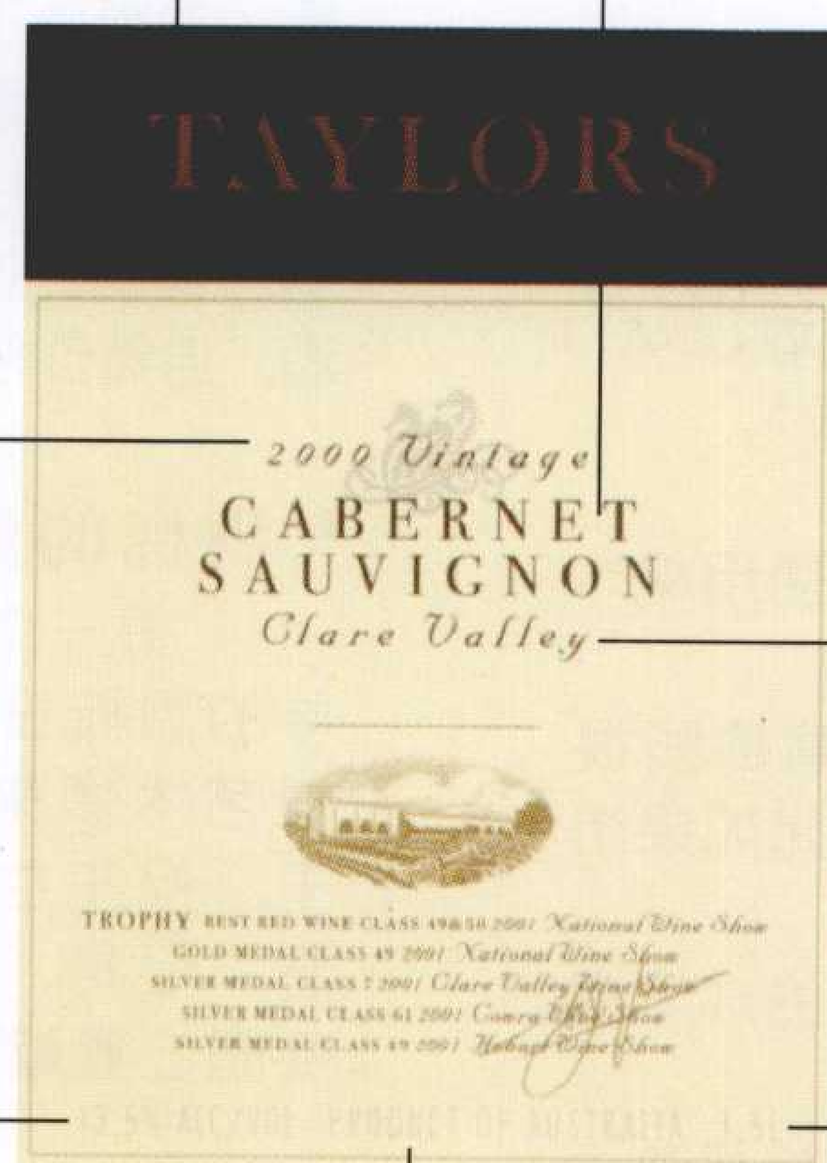
新世界葡萄酒的酒标较为清晰明了，而且都用英文，所以较易看懂。对新世界的酒标最主要记住：酒名（或品牌），所用葡萄品种和产区名。年份则次之，因为新世界的气候相对稳定，大部分中价酒年份对品质影响的意义不是太大。

1. Taylors
葡萄酒名称及酒庄名称：泰来斯

2. Cabernet Sauvignon
葡萄品种：嘉本纳沙威浓

3. 2000 Vintage
收成年份

4. Clare Valley
产区：嘉拉谷



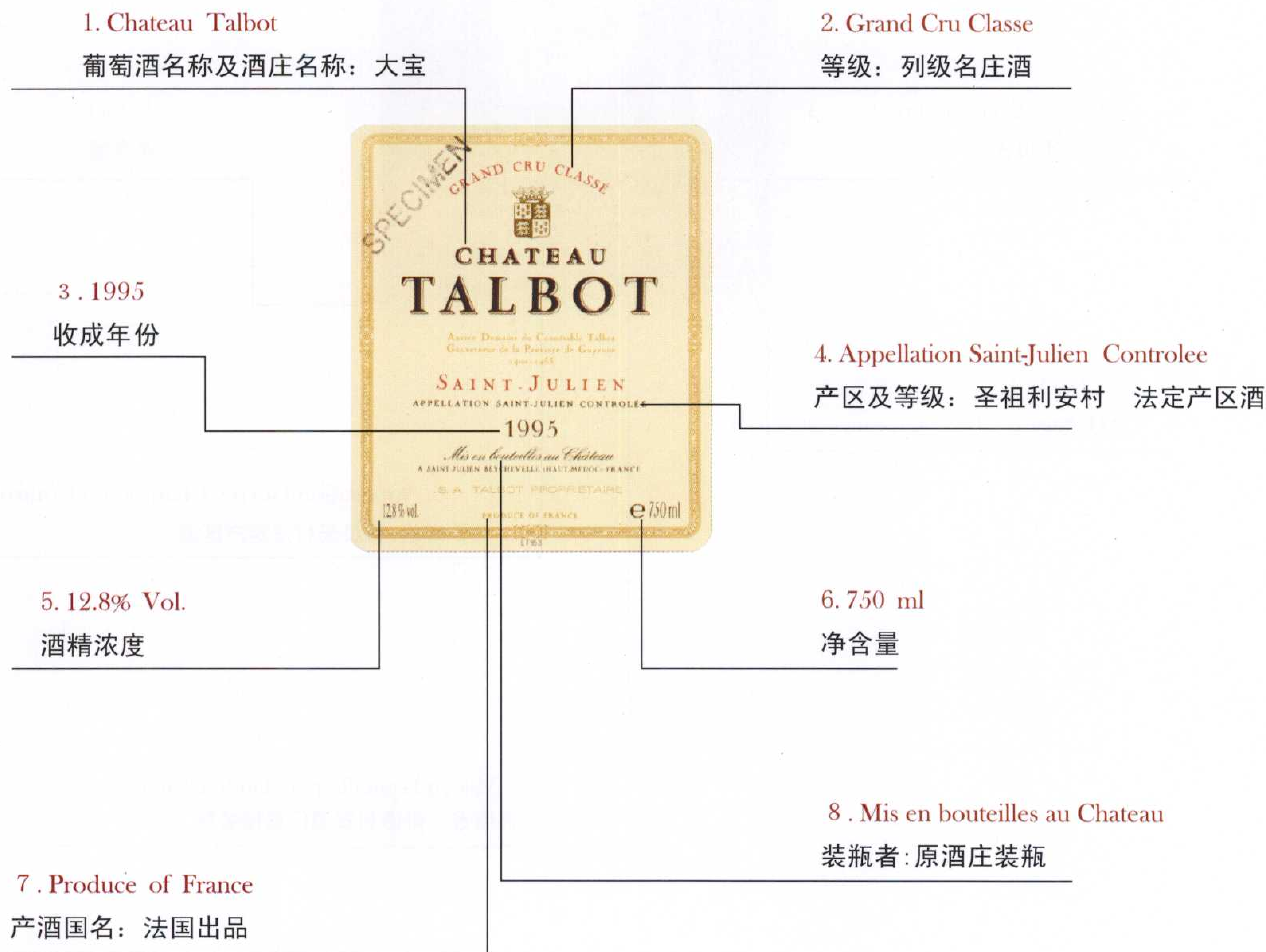
5. 13.5% Alc/Vol
酒精浓度

6. 1.5 L
净含量

7. Product of Australia
产酒国名：澳大利亚出品

波尔多酒标

法国酒标中极重要的是产地名称，因为产地名称几乎等于是该酒的名称。此外，法国的分级制度中，若是属于较好的AOC（法定产区酒）级酒，则酒标上也会突出该酒的产地名称。



布根地酒标

布根地葡萄酒的产区、年份是最重要的信息。其次是装瓶酒厂。

1. Claude Chonion
葡萄酒名称：哥德利安

2. Product de France
产酒国名：法国出品



3. Gevrey Chambertin
产区：香贝天

4. 75cl
净含量

5. 13% Vol.
酒精浓度

6. Appellation Gevrey Chambertin Controlle
等级：香贝天村法定产区酒

7.Mis en bouteille par claude chonion
装瓶者：哥德利安酒厂直接装瓶

法国酒标小字典

词汇	说明
Annee	年份
Appellation d'Origine	法定产区管制
Appellation controlee	（AOC）法定产区等级葡萄酒
V. D. Q. S.	准法定产区酒（第二等级葡萄酒）
Vin de Pays	优良餐酒
Vin de Table	日常餐酒
Blanc de Noirs	红葡萄酿的香槟酒
Blanc de Blancs	白葡萄酿的香槟酒
Domaine	独立酒田，拥有葡萄园但没有没有酿酒厂，在布根地产区多以此名称称之
Chateau	酒庄、或城堡，波尔多产区多以此称之，也是庄园酒的代名词
Cave cooperative	合作酒厂
Commune	乡社，大产区的次产区中再细分的小产区（如波尔多上美度菩依乐乡社）
Cru	产地、葡萄园
Vin de Cru	名贵产地的葡萄酒
Grand Cru	列级名庄
Cru Bourgeois	名星酒庄（或称中产酒庄）品质优秀，售价合理产品
Cremant	汽酒，葡萄酒的一种，保留发酵时的二氧化碳就成了气酒
Nouveau	新酒，用当年采收的葡萄所酿成的葡萄酒，如宝祖利新酒
Mise en bouteilles au （Chateau）	原酒庄装瓶酒。对酒的品质非常有保障
Vendanges Tardives	“晚收成”的酒，口味有甜、不甜，酒精浓度较高，风味较浓郁
Selection de Grains Nobles	贵腐酒（采收葡萄在成熟时受贵腐霉侵蚀而变成干萎的葡萄粒所酿成的葡萄酒），风味浓郁且余味悠长，产于波尔多的Sauternes区，相当于德国最高等级Trockenbeerennauslese的酒
Societe	成立公司组织来管理Chateau（酒庄），酒标上就会标上Societe

意大利酒标

品管与分级制度是20世纪60年代才开始的。实施后，意大利酒才开始提升。不过由于分级制度并不完善，不一定能保证产品品质，往往只说明酒的出处及该区的法定条件。

1. Citra
葡萄酒名称：斯特拉

2. Montepulciano
葡萄品种：梦迪普西露

3. D'Abruzzo
产区：阿布鲁索

4. Denominizaione de Origine Controllata
等级：意大利法定产区酒DOC



5. Vendemmia 1999
收成年份

6. Prodotto in Italia
产酒国名：意大利出品

7. Citra Vini S.C.p.A.
酒厂名称

8. Imbottigliato
装瓶者

9. 750 ml
净含量

10. Alc. 12% Vol.
酒精浓度

意大利酒标小字典

词汇	说明
Vino da—Tavola	日常餐酒（无产区管制标示），相当于法国VDT
Indicazione Geoarafica Tipica	IGT级别是指该酒没有一定按照该法定产区的严格规定种植葡萄品种和酿酒。但由于生产的自由度较大，所以其中有不少表表者的质量是意大利的顶级酒，可媲美法国的列级名庄。对于葡萄酒爱好者和酒商来说，IGT是一个非常具挑战性的寻宝园。
DOC	法定产区酒，相当于法国AOC
DOCG	高级法定产区酒，意大利酒最高级
Annata	酿酒年份
Vendemmia	葡萄收获年份
Abboccato	微甜
Amabile	中度甜酒
Asciutto、Secco	不甜
Cantina	酒厂
CantIna sociale	合作社
Cooperativa viticola	酒农合作社
Dolce	甜
Fattoria、Tenuta	葡萄园
Imbottigliato	装瓶
Origine	产地
Rosate, Vino	玫瑰红酒
Ripasso	表示口感较重
Spumante	汽酒
Superiore	表示酒精浓度较高，意大利最受欢迎的白酒之一Soave，口感清淡、不甜，若标有"Superiore"，表该酒比一般Soave口感较浓郁、酒精度较高
Vino novella	新酒

德国酒标

德国的酒标虽然不易看懂，不过分级制度严谨，德国于1971年实施葡萄酒分级制度，葡萄的含糖量是决定等级的要素。只要记住日常餐酒、乡土餐酒、法定产区酒和法定产区优质酒的六个等级等的关键字，就可以区分该酒的品质。



德国酒标小字典

词汇	说明
Q.b.A	Qualitatswein bestimmter Anbaugebiete的简写，优质葡萄酒
Q.m.P	Qualitatswein mit Praikat的简写，著名产地优质酒
Kabinet	一般葡萄酒
Spatlese	晚摘葡萄酒
Auslese	贵族霉葡萄酒
Beerenauslese	精选贵族霉葡萄酒
Trockenbeerenauslese	精选干颗粒贵族霉葡萄酒
Eiswein	冰葡萄酒
Qualitatswein	著名产地监制葡萄酒
Tafelwein	日常餐酒，相当于法国的VDT
Landwein	地区乡土葡萄酒，德国普通佐餐酒，等同于法国VDP级别
Abfuler	装瓶者
Anreichern	增甜
Erzeugerabfullung	酿酒者装瓶
Halbtrocken	微甜
Herb	微酸
Heuriger	当令酒，类似新酒
Jahrgang	年份
Jungwein	新酒
Sekt	汽酒
Trocken	干，不甜（与Herb所指不同）
地名十 er	表示“～的”或“来自”的意思，例如“ Kallstadter Saumagen ”即表示，该酒产自位于 Kallstadter村庄，名叫的Saumagen的葡萄园

西班牙酒标

西班牙的酒标上除了标示分级制度（四种等级）外，特许酒会标上陈年时间，另外著名的雪莉酒则会标明所属类型(Fino、Amontillado、Oloroso、Creamn四种）。

1. La Rioja Alta, S.A.
酒庄名称:橡树河畔

2 . Vina Arana
葡萄园名称：雅拉娜

3. Rioja
产区：里奥哈

4. Denominacion De Origen Calificada
等级：即DOC，优质法定产区酒



5. Embotellado en la propiedad La Rioja Alta, S.A. Labastida-Espana
装瓶者及酒厂名称

6. 75cl
净含量

7. 12,5% Vol.
酒精浓度

8. RESERVA
西班牙酒的其中一种级别，Reserva表示产自优质法定产区DOC的珍藏级葡萄酒

9. 1997
收成年份

西班牙酒标小字典

词汇	说明
Vino de Mesa / Vino Comarcal	是西班牙最低级别葡萄酒，相当于法国的VDT
Vino de la Tierra	相当于法国的Vin de Pays地区餐酒
Denominaciones de Origen	即DO，法定产区酒
Denominaciones de Origen Calificada	即DOC，优秀法定产区酒
Sin Crianza（或是Vino Joven）	表示该酒未经陈年
Crianza	陈酿 - 在酒厂储存2年以上的酒，其中一年在木桶中陈酿
Reserva	珍藏 - 出厂前储存3年才上市，且至少一年在木桶中陈酿
Gran Reserva	特级珍藏 - 出厂前存放5年的酒，且至少两年在木桶中陈酿



法国各地区的酒瓶特征


波尔多产区

波尔多产区－直身瓶型，类似中国的酱油瓶形状。是波尔多酒区的法定瓶型，在法国只有波尔多酒区的葡萄酒在有权利使用这种瓶型。


布根地产区

布根地第产区－略带流线的直身瓶型。


香槟产区

香槟产区－香槟酒专用瓶型。


阿尔萨斯产区

阿尔萨斯产区－细长瓶型，是法国阿尔萨斯酒区的特有瓶型。


普罗旺斯产区

普罗旺斯产区－细高瓶型，颈部多一个圆环。


卢瓦雨河产区

卢瓦雨河谷产区－细长瓶型，近似阿尔萨斯瓶型。

酒瓶规格术语

酒瓶的大小对葡萄酒陈年的时间长短有着很大的影响。酒瓶越大，葡萄酒可陈年的时间越长。一般的酒瓶容量为0.75L，而为了使葡萄酒能够更好地发挥其陈年天赋，葡萄酒生产者特地设计了一些大容量的酒瓶。以下是这些酒瓶的专业术语。



名称	容量（升/L）
Magnum	1.5
Jeroboam	3
Imperiale	6
Salmanazar	9
Balthasar	12
Nebukadnezar	15


MARCHESI INCISA DELLA ROCCHETTA
SASSICAIA
2001
BOLGHERI SASSICAIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Imbottigliato all'origine
Tenuta San Guido - Bolgheri - Italia

Chapter7

WHERE SHOULD THE WINE BE STORED

第七章　把葡萄酒藏在哪

把葡萄夹在腋下带回家？还是要把它倒插在纸袋里拎回来？应该把它放在车上的哪个位置呢？车上有葡萄酒的时候，时速多少为宜？要把它藏在家中什么地方才算安全？

每一瓶葡萄酒都是有生命的精灵，在瓶子里睡觉、成长、成熟，迎来它们的青春期。和那个幸运的渔夫从海里打捞上来的贴有“至圣先知所罗门”的魔瓶一样，打开葡萄酒瓶，葡萄酒精灵便活着飞出来，而在打开这个魔瓶之前，怎么才能让葡萄酒精灵在里面睡个好觉，经历一个健康的成长期，长成漂亮的、健康的、珠圆玉润的葡萄酒美人儿，如何保护好魔瓶是每一个拥有魔瓶的主人应该了解的重要事项。

瓶子里的葡萄酒会因保护不当，变得性格不好、品质变坏、相貌变丑、残缺，甚至夭折，保护好属于你的葡萄酒，是每一个葡萄酒主人光荣的责职。

初级篇 PRELIMINARY

如何把葡萄酒带回家

不至于一开始就固执地冲进酒窖的恒温室把一瓶1983年的拉菲带回家，所以也不必动用银行的押款车，只需取过酒窖小姐帮你包装好的葡萄酒，直接拎回家就可以了。至于需不需要把瓶子倒过来放，还是要放平扶着它，要知道餐酒一般都是平易近人的邻家女孩，不至于如此娇气。只是买了酒之后，就不要把它带到吵闹的夜场去了，除了避免让它不小心做了个噩梦影响完美的生长之外，也避免一不小心把它遗留在哪个角落里忘了带回去。

不要让它在回家的路上受到高温，例如举在头顶给太阳暴晒；不要让它在回家的路上受到剧烈的震动，例如拎着袋子左摇右晃令葡萄酒晕得七荤八素，除非是不小心遇上一场小地震那就无可避免了。

不要把葡萄酒放在你的行李箱，它必须躺在舒服的真皮后座，享受着车里的冷气和抒情的音乐，摇滚乐它会受不了，太激昂的交响乐估计它也不大喜欢。相信莫扎特的小夜曲会带给它更多的美梦。

万一你粗心，把葡萄酒随手放进行李箱，又直接把车开进车库，接着又去香港或者上海出差个三五天，等到你突然在一个吃牛扒的夜晚记起它的时候，估计你可怜的葡萄酒，已经在又热又闷又充满异味的地狱里香消玉殒了。

葡萄酒放在家里的什么位置

厨房的贮藏柜里？或者是客厅那个被射灯照亮的酒柜里？为了表示对它的珍爱，就让它和路易十三站在一起好了！

慢着，先在家里走一圈，看看这个空间里哪个角落符合以下条件：

首先，不能是太亮的地方。光线会令酒质产生变化，特别是游动的光线危害更甚，避开可能会被灯光和阳光直射的地方，窗边、射灯下都不是宜留之地。

那么，再看看哪里比较宁静，电视机旁边、音箱旁边都太吵了，葡萄酒在开瓶前需要好的睡眠，才能让它长成美人，最好能令它一直做美梦，那么待它醒来的一刻才会珠圆玉润。

最后，有气味的地方也要避开，鞋柜里虽然阴凉又透气。当然，不装鞋子时可以考虑，不要把葡萄酒和榴莲、香水座、臭豆腐放在一起，除非你爱极了这些味道。

剩下的地方，暂时可以考虑的是床底下，书柜的一角，通风透气的储藏室，当然，要保证里面没有放鞋子和榴莲。如果是软木塞封装的酒，要把它斜放或者卧放，避免让软木塞过于干燥或湿润，使空气中的霉菌进入木塞，令酒质变坏，环境度应保持在50%~75%之间。如果是装了螺旋盖的酒，则可以立着放，基本不会有因空气进入而影响酒质的问题。另外，波特酒、雪莉酒、汽酒，因为它们承受得住进入的空气，所以，竖放也没问题。如果在炎热的南方，最保险的做法是把葡萄酒放进冰箱里。

葡萄酒放得越久越好吗

并非如此。其实葡萄酒跟人一样会经过生长、成熟和衰老等阶段。当葡萄还是一棵树苗的时候，就是葡萄酒的生长阶段，好比人类孕育的阶段。至于这个阶段所需的时间是：从种下树苗到长出勉强可以酿酒的果实起码4~5年；要长出能酿好酒的果实要10年；要长出能酿精品酒的果实要10~20年。

在经过榨汁和橡木桶的陈年等一系列酿酒流程后，葡萄酒会得到酿酒师赋予的提升，这好比人类的学生阶段。然后装瓶，这时候葡萄酒会进入休眠期，需要有合适的储藏环境，再经过陈年后品质才会有第二次提升，这好比从学校走向社会的成熟过程。经过陈年后进入成熟期的葡萄酒其优秀的品质会持续释放一段时间（这是葡萄酒的“最佳饮用期”），最后进入衰老期。这个过程所需时间会因葡萄酒陈年的潜质而不同，酒的单宁结构是主要因

素。进入衰老期的葡萄酒并不等于变质不能喝，只是这酒已经失去了原有的风采，变成平庸的液体，没有人愿意将它倒进口里了。所以，要给葡萄酒定个“保质期”不如给葡萄酒定个“适饮期”。

一般的餐酒适饮期大概是五到十年，上好的葡萄酒需要储藏十年八年才能有成熟的魅力，因此存放的时间比较长一些。只有极少数优秀的葡萄酒，在储藏得当的情况下，可以存放几十年。

所以，想在超市里买上一箱葡萄酒放在床底下等着十年后卖个好价钱，别傻了，十年后它们已经和你的奶奶一样老了。

你更需要一只抽真空酒塞

葡萄酒开瓶后，和氧气接触，酒精会迅速地氧化成醋酸，导致的结果是葡萄酒香味尽失，味道变得和醋一样酸。

越是名贵的好酒越要在开瓶后喝完。一般的酒里含有少量的二氧化硫，起着消毒和抗氧化的作用，但越名贵的酒加入的二氧化硫越少，保鲜的能力非常差，基本上开瓶一天内就会变酸，而比较普通的酒因为二氧化硫的含量高一点，保鲜能力会比较好，一般可以放上一两天。

但无论怎么放，也不是让酒暴露在空气中或者把酒塞重新塞回去，此时，你需要一只抽真空塞。抽真空的酒塞是利用机械的原理，把瓶子里的空气抽出来，使瓶子里面呈现真空状态，以防止葡萄酒氧化。借用抽真空塞的帮助，葡萄酒可以延长多两天的保质期。那些按杯卖葡萄酒的酒店或者酒吧，都是靠抽真空塞来延长开瓶后的葡萄酒的保鲜期。

夏天应该把喝剩的葡萄酒放在哪儿

在炎热的夏天，没办法把打开的葡萄酒一次喝完，那么要赶快用抽真空塞把它封上，然后放进恒温酒柜，如果暂时还没有恒温酒柜，那么可以考虑尽快买一个，在买回酒柜之前，把葡萄酒打竖着放进冰箱，以减少氧化的横截面。



VANTAGE
升级篇

什么情况下要用恒温酒柜

如果你家里藏酒十瓶以上，并且藏上一年都没舍得喝完，那么，该为它们找一个恒温酒柜了。如果它们在你家里经历了持续36°高温的盛夏，又遇上干燥得到处产生静电的冬天，接着再来一两个月的霉雨天气，你的葡萄酒们，怎么受得了，就算它们足够坚强，软木塞们也早就招安了，它可能会干裂，接着发霉。

我们没有恒温恒湿的地下室，只能给葡萄酒们适当地找一个人工的、恒温恒湿的空间，让它们在被打开之前，健健康康地、美美地睡上一觉。

恒温酒柜是按葡萄酒的存放温度设计的，一般的恒温酒柜有两个温区，最上面是高温区，最高可达22°，最低是12°；最下面是低温区，最低是5°，最高是12°。恒温酒柜的原理和冰箱类似，不过它在顶部加了一个发热的机器，把温度控制在10～18°，这是适合葡萄酒存放的专业温度。最上层适合放名贵的红葡萄酒，最下层适合放白葡萄酒和汽酒、香槟。

市面上卖的恒温酒柜，如果是全进口的酒柜价格大概在两三万左右，而采用进口零件组装的酒柜则相对便宜好多，大概可存放150瓶酒的酒柜是6～7千元。进口的酒柜相对来说温控精确，噪音小，工艺精细，不过从性价比来说，一些国内组装的酒柜更优胜一点。

Chapter8

WHAT KIND OF GLASS DO YOU NEED?

第八章　你需要一个什么样的杯子

为什么葡萄酒不能装在威士忌杯？为什么有胖的瘦的大的小的葡萄酒杯？杯口的大小和葡萄酒的口味有什么关系吗？

骨灰级的酒痴家里至少可以搜出三套白葡萄酒杯、三套红葡萄酒杯、一套香槟杯和一套烈性酒杯，每一套都备有各种规格。他们绝对不会把波尔多的酒和布根地的酒装在同一种酒杯里，嘉本纳沙威浓和穗乐仙也不是同一种杯子能体现。

富隆办酒宴的时候，都要亲自带上自己的水晶酒杯，就算是在城中最顶级的餐厅，也一定执著地自带酒杯，每一场酒宴，数以百计的香槟杯、白葡萄酒杯、红葡萄酒杯叮叮当当，不小心碰伤一只就是一百多元，这显然是非常麻烦的事，但也从此细节明白了酒杯的重要。

在许多西餐厅，提供的葡萄酒杯子甚至连一只鸭蛋都装不下，酒倒进去，摇都摇不开，杯子厚得碰不出声音来，每每遇到这种情况，都恨不得能从掌心变出一只正规的酒杯来。

究竟酒杯和酒之间有什么微妙的关系呢？想必不是把米饭装在大碗或者小碗那么简单，那种感觉，就像是把一张白金唱片放进电脑光驱里听，抑或用一套瑞典音响来闭目欣赏，这之间的差别，大概就与杯子之间的差距相喻。

PRELIMINARY 初级篇

如何选择合适的酒杯

葡萄酒杯一般为郁金香造型，腹大口小，这样便能留住酒的香气，让酒的香气聚集于杯子上面，足够的大腹可以让酒液在杯子里转动，和空气充分结合，杯脚要足够高，让手能握住，避免让手碰到杯腹而影响酒温。

一般我们需要三个酒杯：红葡萄酒杯、白葡萄酒杯、香槟杯。如果只想拥有一只杯，那么选择标准的郁金香杯，杯腹最宽处为4.6厘米左右最适宜。

选择酒杯的时候有一些基本的原则：

1.无色、透明的酒杯可以使你更清楚地看到酒的颜色。那些杯口描金的、杯子上描绘了华丽花纹的、甚至是杯身有着精致水晶雕花的杯子，无论多昂贵，始终不适合用来品尝葡萄酒。

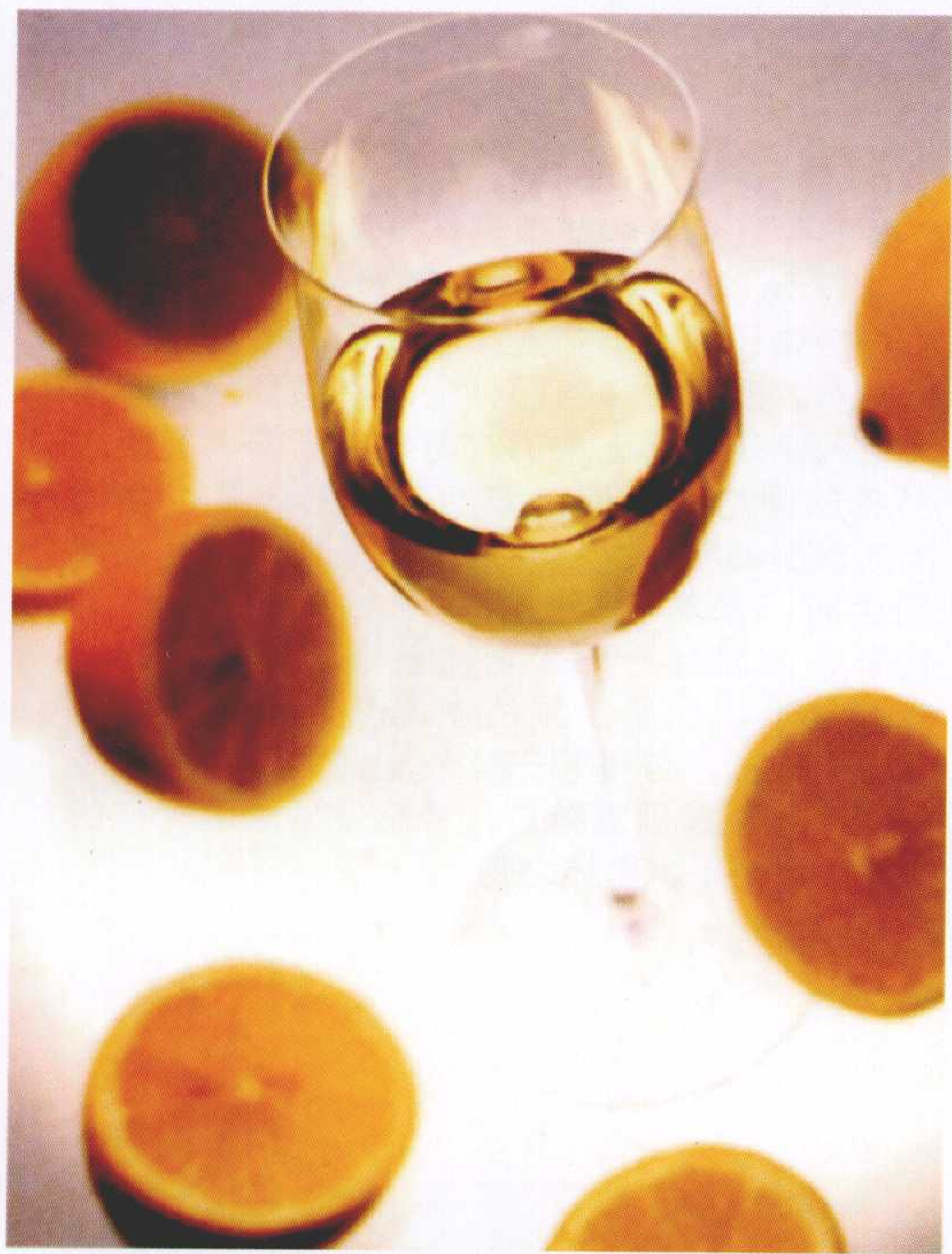
2.要有较高杯脚，有足够的空间让手握住杯脚，避免以手握杯，使手温影响酒温。

3.杯壁不宜太厚，会影响品酒时的触感。

水晶酒杯与普通酒杯

市面上可以买到的葡萄酒杯从质地上可以分为玻璃和水晶两种，这两种酒杯有什么不同呢？首先，最直接体现的是价格上，水晶杯的价格要比普通酒杯要贵。尤其是来自国外的水晶酒杯，像意大利和奥地利都是品质上乘的水晶杯生产国。其次，由于两者的原材料不同，致使品酒的效果也有差别，因为水晶的清透度远远高于普通玻璃，在观看酒的颜色时，水晶杯能更加真确和清晰地反映酒色。此外，水晶杯一般带有比普通玻璃更强的硬度，较耐磨损。品质上乘的水晶杯应该是清透度高，外壁坚硬的，碰撞起来会发出清脆的声音，碰撞后把杯子迅速递到嘴唇边，会感受到触电一样的震动感觉，那便是水晶杯之吻。





各种酒杯的细微差别

酒杯的直径、杯体的长度、杯口的宽度甚至杯壁的厚度，都会对葡萄酒的风味产生微妙的影响，杯子的形状决定了葡萄酒入口时与味蕾的第一个触点，杯沿略微向外翻的酒杯，能使酒液直接导向舌尖的甜味区；杯沿向里收的杯子，可以令酒液流向舌头中间再向四周均匀散开，形成平衡的口感。同一瓶酒，用两只不同的杯子来品尝，会呈现两种不同的口感。因此，根据葡萄酒的个性差异，杯子也大致分成相应的几种类型。

波尔多红酒杯：杯身较长，杯口较窄，令酒的气味聚集于杯口。波尔多的杯子也适用于除了布根地之外的其他红葡萄酒，因为大部分的葡萄酒杯都是根据波尔多的风格去做的。

布根地红酒杯：杯身较矮，杯肚较宽，杯口较大，适合于把鼻子伸进去闻香。

白葡萄酒杯：杯身较长，杯肚较瘦，像一朵待放的郁金香，白葡萄酒杯比红葡萄酒杯要瘦一些，以减少酒和空气的接触，令香气更持久一些。

香槟杯：杯身细长，像一只纤细的郁金香型，纤长的杯身是为了让汽泡有足够的上升空间，标准的香槟杯在杯底有一个尖的凹点，这个小小的设计，可以令汽泡更丰富更漂亮。香槟杯也可以用来盛装冰酒，只不过是香槟杯的瓶口比较小，会减弱冰酒的香气散发。

甜酒杯：小型酒杯。

VANTAGE 升级篇

一只ISO品酒杯的标准

在品酒会或者葡萄酒比赛上，只有一只国际标准的杯子，与适合各地的酒杯相反，它不会突出酒的任何特点，却是直接地展现葡萄酒原有的风貌，无论是哪一种葡萄酒，在这个杯子里都是平等的。这只杯子在1974年由法国人设计，现在是国际上公认的品酒杯。酒杯的容量在215 ml左右，酒杯总长155 mm，杯脚高55 mm，杯体总长100 mm，杯口宽度46 mm，杯体底宽65 mm，杯脚厚度9 mm，杯底宽度65 mm。



WINE

Chapter9

OPENING YOUR WINE

第九章 打开你的葡萄酒

不要抱着藏一瓶酒十年八年猛赚一笔的发财心，起码在没完全把它们喝透的时候，大部分买回来的酒，最令人开心的时刻，莫过于把酒塞慢慢拔出来，“啵”一声把葡萄酒叫醒，看着它慢慢睁开眼睛，打几个哈欠、伸几个懒腰，完全清醒过来之后，优美地躺在你手上的水晶杯子里，等着你去了解、尝试、沟通。

打开你的葡萄酒，就是给自己一个机会，和美酒儿约会。

初级篇 PRELIMINARY

品酒的室温

我们常听到某款酒最适合“在室温下饮用”，到底室温是指多少度呢？其实室温通常是指原产地的温度，而不是中国的室温。以法国葡萄酒而言，室温通常是指16℃～18℃摄氏度左右。对于幅员辽阔的中国而言，除了寒冬，这个温度大部分都需要冷藏方式来达成，千万不要将酒放在常温状态下，理所当然地认为那就是“室温”。

按照葡萄酒教规，各种葡萄酒的适饮温度可在下表对照而得：

红葡萄酒	℃
单宁重的红葡萄酒、陈年的红葡萄酒	14～17
新酒	10～14
玫瑰红酒	7～10
白葡萄酒	**℃**
干型白葡萄酒	7～10
半干型白葡萄酒	7～8
甜白葡萄酒	4～6
汽泡酒、香槟	7～8

通俗的饮酒经验，一般是单宁越强、口味越浓的酒，适饮的温度可以相对高一点，而口味清淡的、或者是甜度较高的酒越需要较低的温度，主要是因为，温度太高，酒精味会变重，并且可能会产生香味的不良化合，而温度太低，酒的香味会被锁紧在酒里无法释放，影响酒的口感。

除非是在冰天雪地里，一般白葡萄酒和汽泡酒都要冰镇之后再喝，室温高于10°C的时候最好一直把酒放在冰桶里。而在炎热的夏天，红葡萄酒也需要适当冰镇一下，室温超过25°C的时候，任何葡萄酒都无法在这种室温下保持良好的口感，而中国的夏天，大部分城市都是炎热的，除非在开足了冷气的“恒温室”里。

要不要醒酒

醒酒，就是把木塞打开之后，把酒倒进醒酒器里促进酒的氧化，柔化单宁，让昏睡的葡萄酒美人从睡梦中“醒”过来，散发出应该有的芳香和美色。

一般来说以新鲜的果香为主的白酒、新酒、餐酒都不需要醒酒，可以即开即饮，甜白和贵腐霉白酒最好在饮用之前一小时开瓶，但不需倒进醒酒器，让瓶身直立透气即可。

未到成熟期的红葡萄酒单宁比较重，最好倒入醒酒器里醒上一至两小时，刚到成熟期的红葡萄酒则花上半小时它便可以醒过来。陈年的老酒，没有力气再给我们醒了，换瓶是为了去渣，然后尽快饮用吧。

如果你不懂如何判断这个酒是否进入成熟期，还有一个比较简单的判断方法就是这个酒的价格：价格越便宜的酒越不需要醒酒。一百多或以下都是即开即饮的餐酒，就不必去费神醒酒了。而价格偏贵的酒，如一千或以上的，则需要视年份判断酒的成熟度，从而确定醒酒时间。一般醒酒的时间从十几分钟甚至到三四小时都有可能。有一些朋友总是说，曾经喝过几千块钱的葡萄酒，但却不觉得怎么好喝。如果下次遇到有人这样说，那么请先问问，那瓶几千块钱的酒醒了多长时间？越名贵的酒，越注重醒酒的时间，如果好酒没有醒，就无法欣赏到它复杂的芳香和气味，取而代之的是微弱的香气和酸涩的酒液，有时候醒一个小时和醒两个小时都会有不同。因此有些酒会，把波尔多、布根地的酒和澳洲、美国的酒放在一起盲品，往往是好酒会无辜地败阵下来，为什么呢？本来应该醒上一小时才适合喝的酒，却在完全没准备好的情况下参加比赛，如何能公平呢？

汽泡酒怎么开

印象中，汽泡酒总是用来当烟花，选一瓶三升装的汽泡酒，使劲摇啊摇，随着“啪”的一声，木塞被酒里的气体冲向外，瞬间酒液飞射，万众狂欢。经过如此剧烈摇晃的汽泡酒被洒向天空之后，成了狂欢派对的殉情物，基本上，在它飞向天空的那一刻，作为酒的生命已经结束了，再倒入狂欢者的高脚杯时，汽泡与风味尽失，它已差不多晕死过去。那种用广口杯砌成的香槟塔，虽然豪气十足，却因为广口杯太浅，汽泡很快就会消失，没有了汽泡的汽泡酒，就像消失了气息。

如果是想用汽泡酒来当液体礼花的时候，请选择最便宜的酒吧，千万不要暴殄天物，只要回过头去看看一瓶汽泡酒是如何酿制而成，就该会对它产生爱怜之心。

更不要拿娇贵的香槟来摇晃飞天啊，这仿佛是安排一个优雅漂亮的贵族小姐去和一个游手好闲的糟男人私奔殉情，令人不忍睁开眼看。

香槟瓶子里有六个气压，是外面气压的两倍，瓶塞飞出来的时速是200公里/小时，因此在香槟区每年都有人因飞出的酒塞而受伤，开香槟是一项非常考功夫的事情。香槟区最古老的庄园菲丽宝娜（Philipponnat）的品牌推广大使Vianney先生到中国推广香槟文化的时候，专门为大家演示了香槟的正确开法，为了练成这个功夫，花了他整整两年的时间。

打开一瓶香槟要充满柔情，就好像在摘下一朵沾满露水的玫瑰花，尽量不要弄伤花瓣上的水滴，整个过程，其实是一个蛮费力气的体力活，却不要让人看出你在用尽吃奶力，由始至终，脸上要保持美好的微笑。现在开始准备：

1. 手握住瓶颈，右手将瓶口的锡纸揭开，将铁丝网套锁松开的同时，左手的拇指紧按住瓶帽。

2. 左手的拇指保持按住瓶帽，食指握住木塞边缘部分，确保你的手握住整个木塞部分。右手握住瓶身，慢慢转动，关键在于转动的是瓶身，而非瓶塞，这个过程要花力气，但一定要令脸部肌肉放松，呈微笑状。

3. 瓶塞呼之欲出之时，左手迅速揭开它，发出的声音不是响亮的亲吻声，而是一丝轻轻的叹息声，瓶口飘出轻丝曼裙一般的轻雾，仿佛一个公主刚刚从瓶口经过。此时，便已功成名就！

这看上去像表演魔术一样的快手功夫，要多开一些汽泡酒才能技术娴熟。倒汽泡酒的时候，要先轻轻斟入少量，等汽泡减少时再继续斟到七分满，这样才有足够的空间让汽泡伸展，这时候，把耳朵凑上去，听听汽泡酒的呢喃，像是一群欢快的鱼儿在窃窃私语，这是其他葡萄酒无法享受的乐趣。

要往杯子里倒进多少酒才合适

在正规的餐厅或者酒吧喝酒，一般侍酒者会让点酒的人确认瓶身上的酒标，看是否是客人所点之酒，开完酒之后，会给点酒人先倒上一口，用意在于让点酒的人确认一下这酒的品质有没有问题，如果没问题，才接着为其他客人倒上酒，最后为点酒人倒酒。

红葡萄酒酒要倒满酒杯的四分之一或者三分之一，白葡萄酒要倒满三分之一甚至更多一点，香槟则要倒满酒杯的三分之二，为了让汽泡有足够的上升空间。



VANTAGE

升级篇

你需要一个醒酒器吗

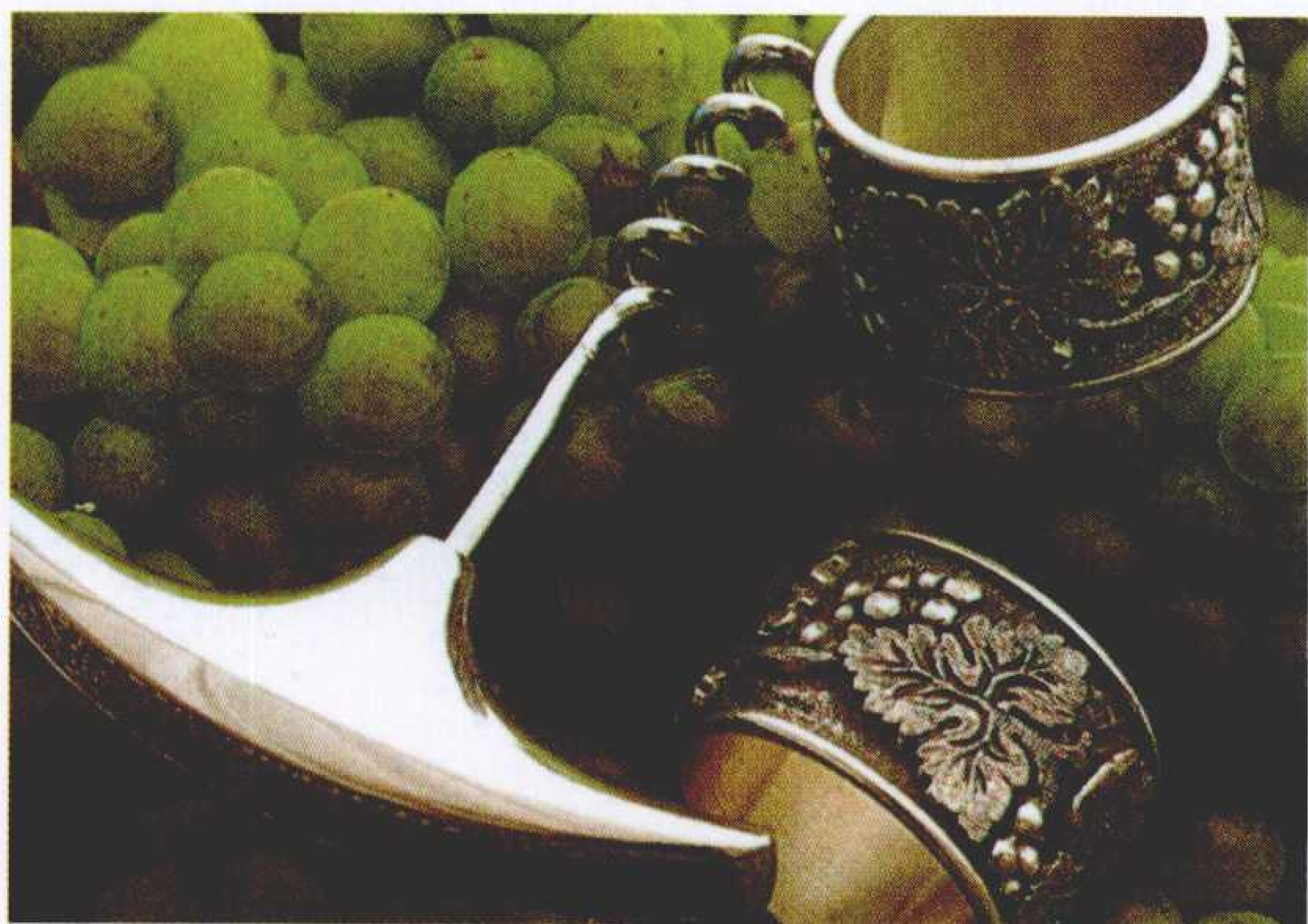
醒酒器的作用是把葡萄酒从瓶子里释放出来，和空气进行良好的接触，所以醒酒器的形状都是底部宽大类似花瓶的一种瓶子。陈年的葡萄酒经过醒酒器可助于香气释出，而年轻的酒却可以通过醒酒器散去一些杂味，令它显得比较顺口，不过这样毕竟过于严谨，一般新酒的小杂味，基本能通过摇一摇杯就挥掉。只是陈年的好酒，需要给它一个舒展身心的容器，待它好好伸几个懒腰，一层一层展开，再放进杯子里好好品尝。因此，如果你经常购买名贵的葡萄酒，喜欢观察尝试不同层次的酒，一只醒酒器会给你带来更多的体验。

软木塞PK拧盖

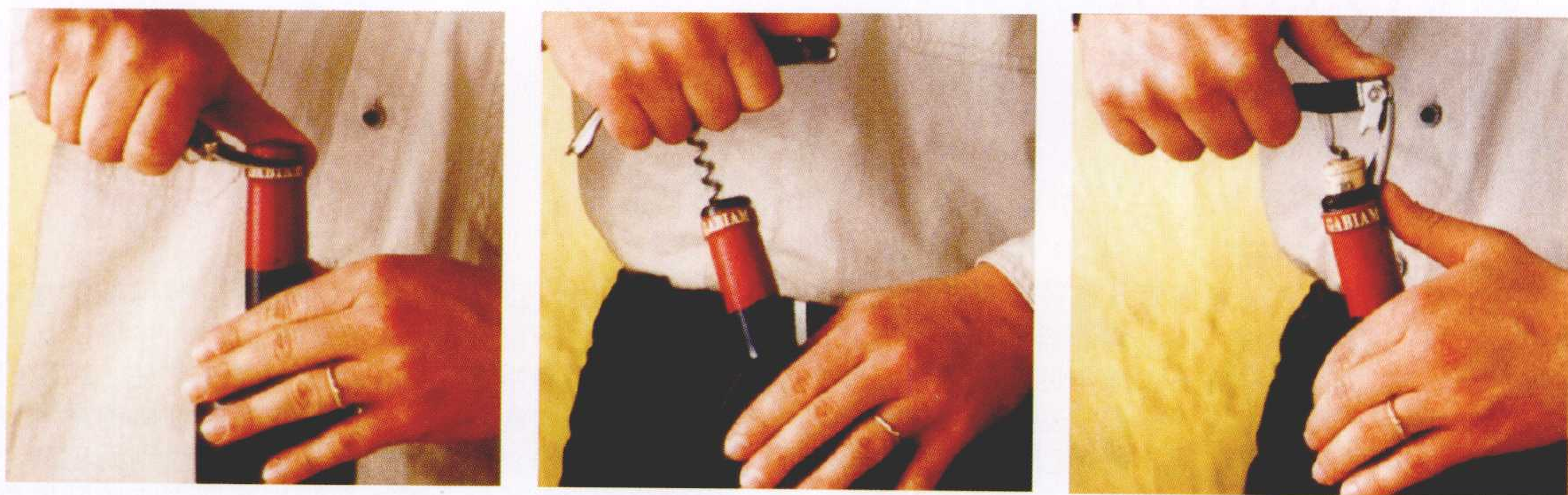
和各国酒庄的庄主、酿酒师聊天的时候经常会谈到木塞和拧盖的话题，法国人对软木塞基本是一往情深的，而澳洲人对于旋盖这项伟大的技术却有掩不住的骄傲。

据相传，公元前5世纪希腊人便开始用橡木塞来塞住酒壶，不过橡木塞并没有因此成为主流，当时的葡萄酒瓶经常是用火漆或者石膏来封住。17世纪中叶，在软木塞盛行之前，用来塞住酒瓶的是毛玻璃瓶塞，每一次喝酒时除了把瓶子砸烂别无它法。1861年，一只能钻入橡木把软木塞取出来的开瓶器问世之后，软木塞终于真正走上历史的舞台。

最适合用来制作软木塞的是水松木，水松木塞具有密度低、弹性佳、可伸缩性强、不渗透、抗腐坏、抗分解、抗变质等特性，可以保持葡萄酒品质经年不变。通常一般等级的葡萄酒所使用的水松木塞长度约3.5公分至5公分左右，比较优质的葡萄酒使用的水松木塞长度多在5公分以上。一般优质酒使用较长的水松木塞，但使用长水松木塞的葡萄酒并不保证一定是优质葡萄酒。







软木塞一旦受潮便容易腐烂，特别是在漫长的运输过程中，酒瓶发生破损，渗出的酒液会弄湿其他的酒，同时使木塞受潮，软木塞在这个时候便很难起到保护酒的作用。如果是把瓶子竖放，葡萄酒液与瓶塞之间就会出现一段空间。干燥的木塞会受到热胀冷缩的影响，在冬天的时候，木塞干缩，会令空气中的一些霉菌进入木塞，令木塞变坏产生出大量的细菌进入到葡萄酒里，使酒质受到破坏。

用于替代木塞的是拧盖。1889年，拧盖发明于英国，最初使用于威士忌，后来针对于木塞封瓶产生的弊端，1959年法国的一家公司开始使用拧盖封装葡萄酒。当时并没有引起人们的兴趣，可这一创新的举动却引起了澳大利亚人Peter Wall的关注，他一直希望他所出产的葡萄酒能保持装瓶时的新鲜和零污染，于是在1970年他大胆地引进拧盖技术，为葡萄酒业带来了一场革命。一直到现在，市场上大多数采用拧盖设计的都是新世界的葡萄酒，如澳大利亚、新西兰、美国、智利和阿根廷等。

用于葡萄酒的拧盖和一般饮料的拧盖不同，这种特殊的拧盖里面加上了弹性软垫和锡箔，表面密布着数以万计的透气孔，正因如此，它的成本比软木塞还高。由于拧盖不会存在干燥变形的问题，因此用上了拧盖的葡萄酒也可以不用躺着放，这对旧世界的葡萄酒存放习惯简直是一次彻底的颠覆。

1998年，美国纳帕谷的名庄Plumpjack酒庄便掀起了一次拧盖的改革风暴。他们毅然决定把年产量才150箱的97年嘉本纳沙威浓的一半包装改为拧盖。为了表示这是一种不惜成本的做法，庄主还特意把木塞挂在酒瓶上。这一举动可谓是一桩爆炸性的新闻，因为当时美国市场还没有一家名庄使用拧盖，而Plumpjack庄主使用了这样一种手法来告诉人们：他们不是为了节省成本而换拧盖，而是根本的从保存酒的质量方面着想。他们的酒得到了空前的成功，从此拧盖便在美国市场上获得了消费者的认同。

这场关于软木塞和拧盖之间的历史PK战，只有待时间慢慢去演化，如果你仍然喜欢使用那复杂而又精致的开酒器，听那“啵”的一声响，只有软木塞给到你，而其实，拧盖也可以为你带来许多新的乐趣，只待你慢慢去发现。

另外，有时候你会发现开瓶器插进去的竟然是一只胶塞，这胶塞又是什么名堂？曾经有一段时间，为了解决软木塞容易腐坏的问题，发明了一种树脂与塑胶混合而制成的胶塞，一般用于不必陈年的新酒。胶塞的问题是缺乏弹性，密封性不佳，感觉上也比较低廉，因此，最终没能掀起什么风浪。倒是还有一些适合年轻时饮用的低价酒会使用它。

Chapter10

ENJOYING WINE

第十章　品尝葡萄酒

或许我们在这一刻之前已经费了太多的周章，在开始用舌头、口腔以及整个身心来感受这美酒佳酿之前做了太多的热身。

当一颗葡萄经历多变的岁月，从法国、澳洲或者远在南美的智利，翻越千山万水来到我们面前，随着开瓶的一声脆响，葡萄酒的灵魂呼之而出，优美地纵入剔透光洁的水晶杯，期待着你的心和你的声音。

为了这一刻，我们应该为付出的时间甚至生命感到值得。让我们来举杯，释放自己的灵魂，感受这美妙的一刻。

初级篇

PRELIMINARY

如何持杯

不要把你的大手一把抓住丰满的杯肚，认为这样拿杯最稳当，结果是手掌的温度令杯中的酒开始升温，特别是对于适饮温度比较低的白葡萄酒和香槟，汽泡酒更不得体。握杯的手同时挡住了酒的身体，难以观察它的颜色。

不必担心持不稳酒杯，一个标准的葡萄酒杯腿有着足够的空间来让你握住，你也可以尝试着像行家一样用大拇指和食指捏住杯座。如果不习惯，不妨在杯脚到杯底之间，找到自己认为舒适的姿势便可。

有时候我们会在电影里看到外国人拿酒杯也不一定是如此正规，许多好莱坞明星在电影节上也一样用手捏住香槟杯的杯肚，为何他们如此握杯？这个问题在法国葡萄酒文化大使那里的答案是：当他们站着或者走动的时候，可能会握住杯肚来以防酒液溅出来弄脏衣服。看来不是所有人都有把握能把细细的杯腿抓稳，而我猜想，并不是所有的外国人都非常了解葡萄酒文化，特别是在美国，他们有一部分人是喝着可乐或者啤酒长大。而在欧洲，由于气候的原因，手掌的温度或许不会对酒产生太大的影响，随意的时候，法国人或许也会把拇指和食指伸到杯肚上去，以便于他们热爱用双手做夸张手势的习惯。但是真正懂得葡萄酒的无论哪一个国家的人都不会这样握杯，它除了是一个优雅的姿势之外，还能在碰杯时带来清脆美丽的声音，如果是两只被握住肚子的杯，它们相碰时一定是有点郁闷的响声。

如何观色

色、香、味是葡萄酒的三大要素，一杯酒，首先从观色开始。

举起酒杯透着光线观看它的颜色。自然光是最适合观察酒色的光源，萤光灯会令酒呈现不健康的紫褐色。正常的酒在光线下晶莹无杂质，如果有浑浊的状态，便是已坏掉的酒。

把酒杯倾斜45度，在白色的背景下进一步观察酒的颜色。一般可以在酒杯后面衬一张白纸，为了便于观察酒色，专业的品酒桌会选择白色大理石当桌面。

红葡萄酒的成长颜色一般是由紫色、紫红色、棕红色、褐色、淡褐色之间转化。十六岁女孩子般的红葡萄酒呈现着鲜亮的紫色，二十五岁女人般的红葡萄酒呈现红色李子般的紫红色，三十五岁的少妇呈现着成熟的棕红色，当红葡萄酒老了，它便是一种褐色甚至是夕阳落下之后的暗淡褐黄色。

白葡萄酒的成长颜色是从浅绿色、黄色、金黄色、深黄、金色、琥珀色之间转化。少年的白葡萄酒像是青葱的小草地，酒体中带有浅浅的绿光；由于酒中的黄色素和微量的单宁氧化后会逐渐变为稻草黄或金黄，一般适合年轻时饮用的白葡萄酒呈现金黄色时表示酒开始衰败，而适久存的白葡萄酒则可能正值最佳饮用期。若再经数十年的储存,酒色将变为琥珀色或者金色，有时略带橙黄色反光，但几乎所有干白酒都无法储存到这种颜色，只有少数腐甜白酒在呈显琥珀色的时候表示正值其巅峰期。

如何摇杯

为了增加酒与空气的接触面，让它的香味充分散发，促进它的氧化，我们要摇晃手中的酒杯。关于要顺时针地摇还是逆时针地摇，留到下次遇上偏执的法国人再与他们去理论。一开始喝葡萄酒的人，还没从握杯肚到捏杯腿中缓过神来，又要开始耍杂技般地摇起杯子，内心的恐怖一直随着酒液的摇摇晃晃而挥之不去，最可怕的就是一个不小心，把酒飞到旁边男人的白衬衣上，或者溅湿自己的胸前。摇杯考验着你喝酒的里程和对手中酒杯的重心把握，杯子摇得足够多的人一般可以很漂亮地把杯子里的美人旋转起来，而那些不经常摇杯的人总是小心翼翼转动手腕。倒是有一个极为简单的办法来体会酒杯的重心：把酒杯放在桌子上，用食指和中指压住杯底，在桌子上转动，此种摇法可以很简易地稳住酒的重心，不易于把酒摇出杯子。看着瑰丽的葡萄酒像红舞裙一样翩翩飞舞，就像你的舞伴已经在怀里轻盈地旋转起来，同时散发着迷人的气息。

白葡萄酒便不必摇得如此剧烈，以避免酒的香气过分散失。

而正吐着汽泡的香槟，更不需要劳驾你的手腕了，只需把杯子放到耳边，倾听香槟独有的私语。



何为挂杯

旋转的葡萄酒停下来时，有一种透明的液体会附于杯子内侧，形成小酒滴往下流，称为挂杯。这些小酒滴的成分主要是酒精，因此，如果小水滴多并且在杯壁上滞留的时间长，证明酒精的含量和含糖量比较高，挂杯与酒的品质并无关系，它只用来检测酒里所含有物质的多少和酒精度的高低。酒精度越高的酒，挂杯流下来的时间越慢，同时也说明此酒的酒体比较丰厚，反之则是酒精度较低、轻度酒体。

如何入口

这么简单的事情如此大费口舌似乎有些可笑，但是酒如何入口却真的有学问。不同的烈酒会讲究停留在口腔的时间长短，而葡萄酒，是所有的酒里面需要停留在口腔里时间最长的酒。不要浅浅地抿一口，如此无法完全体会它的全部，进入口腔的酒要足够充满整个口腔却又要留出一点空间来让它转动。舌头上的味蕾可以感受甜、咸、酸、苦四种味道，甜味味蕾主要分布在舌尖，咸味味蕾在舌缘，酸味在舌头后缘两侧，苦味则在舌根。甜味和酸味是葡萄酒中常出现的主要味道，苦味则只是偶尔出现而已，主要来自酒中的酚类物质，咸味则不太容易察觉，主要来自酒中的矿物质。

除了味觉之外，口中葡萄酒的香味会透过口鼻之间的腔道被嗅觉感应到。入口之后的葡萄酒温度升高，会开始散发出新的香味。为了清楚感受口中的香味，可以把酒含在口中，轻吸一口气让酒香扩散到整个口腔中。

直到所有味蕾都一一和它拥抱亲吻之后，把酒吞下，香气仍然会在口腔里回转。如果急急把酒吞下去，便无法体会到酒里的世界，一口酒是一本书，要把它的每一章都翻看过再合上，而不要只看了封面便匆匆把它送走。

体会酒香

葡萄酒在成熟过程中千变万化的各种酒香是品酒过程中最引人入胜的部分，却同时也是我们所知最少的部分。葡萄酒香分为：

1. 葡萄原有的酒香；
2. 葡萄经发酵产生的气味；
3. 陈年酒香。

随着储存的时间，前两种香味将慢慢被称为“Bouquet”的陈年酒香所取代。葡萄酒中的乙醇、挥发酸和酯化物是造成陈年酒香的主要因素。此外还原变化也是酒香变化的主因。









并非所有的葡萄酒都会发展出“Bouquet”，一般普通的白酒、玫瑰红酒及清淡型红葡萄酒富含前两种酒香，却很难经得起一两年以上的储存，有些五六个月后香味就开始变质。

大部分白葡萄酒吸引人的是年轻时来自葡萄及发酵的花香和果香，但有些优质耐久存的白葡萄酒在经数年的瓶中储存后其香味会逐渐变为果酱、糖渍及酒渍水果和水果干等较浓重的水果香。之后杏仁、核桃等干果味及药草味也将慢慢发展出来，使酒香变得丰富且浓郁。太老的白酒则常有肉桂、桂叶和肉豆蔻(Muscade)等香料味及松露(Truffle)等菌菇味。

红葡萄酒的陈年香气通常在收成后的隔年夏天就会开始出现，几年后将取代年轻酒香成为主要香味。红酒香味变化的过程除了像白酒一样由新鲜果香转化成糖渍水果等浓重果香外，同时也根据品种或产区特性会出现各种不同的香味，如胡椒等香料味，蕨类等植物味，麝香等动物香或咖啡等焙烤味，同时酒香也将变得更和谐和余味更长。过了极盛期的红酒香味会逐渐消失且失去丰富性，但偶尔会出现松露、烟草和茶叶等稀有香味。此外，在老化过程中，酒香常会消失或变淡一段时间，之后再回光返照地出现更浓郁丰富的果香。

葡萄酒香的丰富变化是葡萄酒最吸引人的地方。葡萄酒的香味和葡萄品种、酿造法、酒龄、年份、土质以及储存时间的长短等等都有关联。葡萄酒香味的品尝可以从香味的浓度，品质以及种类三方面来看。香味引人的佳酿除了香味浓郁之外，是否细致优雅，丰富多样，都是欣赏酒香的重点。

开瓶之后，随着时间及氧化的不同程度，葡萄酒会循序散发出不同的香味。为了感受变化，可以先闻静止时的酒香，再开始圈状地晃动酒杯，促进酒与空气的接触，以感受香味的变化。每隔一段时间，因不同的氧化程度，香味会变换出多样风貌。上等的葡萄酒不仅香气要丰富有特色，而且更要有层次感，能够变化多端。

什么是单宁

单宁是构成红酒口味结构的主要成分。在喝葡萄酒时，总会听到这样的描述：单宁很紧、单宁很柔滑、单宁很细腻、单宁粗糙……单宁究竟是一种什么样的物质？如何感受到它？

单宁一般是由葡萄皮、籽及梗浸泡发酵而来，还有是因为存于橡木桶内而萃取橡木内的单宁而来。单宁决定酒的结构与质地，当葡萄酒入口后，口腔里会有一种干涩感，仿佛葡萄酒的骨架，有时候会令口腔黏膜产生褶皱感，这便是酒里的单宁带给口腔的感受。如果没有喝过葡萄酒，回想一下平日嚼葡萄皮的时候，会有一种涩涩的感觉，这就是单宁的味道。

单宁是抗氧化物，可以让葡萄酒更耐久存，所以一般适合中、长期储存的红葡萄酒年轻时单宁都很强，酒的收敛性高、口感涩。但是因为每种葡萄酒的单宁品质不一，有些葡萄酒经老化后涩味却不减反增，变得更干涩粗糙。相反地，优质细腻的单宁成熟后不仅口感结构依旧严密，而且会变得较年轻时圆润顺口。过了巅峰期的红酒即使单宁含量已减少，却变得干涩，这是因为一些具有柔化单宁功能的酚类物质纷纷沉淀的缘故。

品酒的次序

在安排品酒的次序时，最好将较清淡的酒安排在前面，可减少先品的酒对后品的酒造成干扰。所以通常干白酒会在红酒之前，甜型酒会在干型酒之后，年份新的在年份老的之前。这是通则，例如年份较差的酒，即使陈年较长时间，也应安排在前面才合适。主要原则在于味道越重、越是香甜浓郁的酒应尽量安排到最后。


PEPPER TREE
WINES



如何简单地判断是否好酒

判断是否好酒的方法很简单，只要把酒含在口中感觉舒服就是好酒。每一瓶酒都有它自己的特点，只要适合自己的就是好酒，当然，这无法盲目听从别人的意见，唯有自己亲口试了才能确定。

要判断这瓶自己喜欢的酒是否优质，先观颜色是否深澈透明有光泽；再闻其香味是否浓郁、品其味是否柔滑、复杂、平衡、优雅、有层次；最后回味是否平衡、优雅和长久。

品质越是好的葡萄酒越能带给你一饮难忘的魅力，就犹如出众的美女一样，让人过目不忘并深深印在脑中。如果你还没有这种体验，那么证明你还没有接触到真正优质的葡萄酒。继续多喝吧，你的品鉴能力也会随着实际经验的丰富而提升起来！

葡萄酒的味道会随着成长的年份、喝酒的环境、喝酒人的心情而变化

来自同一个庄园同一个年份的葡萄酒，在不同的人、不同的时间、空间品尝会有差异，这是十分正常的。因为葡萄酒是一个活的个体，不同的储存条件、不同的开酒时间、饮用温度会令酒产生不可预见的变化。还有，喝酒的人在什么场合喝，什么心情喝也会影响你对葡萄酒的感觉。总而言之，葡萄酒就是一个变化多端的奇妙液体，你会在她身上不断地发现新的东西。



VANTAGE 升级篇

寻找酒里的气味

葡萄酒的香味多半用生活中常有的香味作为描述的依据，我们也可以拿自己记忆中熟悉的香味来形容闻到的香味。在辨识时可先找出主香味，再慢慢找出其他附属香味；先找出是属于哪一大类的香味，再细分出是哪一种。较常在葡萄酒中闻到的味道可以略分为八大类，可以试着在你的下一杯酒里去寻找它们。

花香：属于年轻葡萄酒比较常有的香味，久存之后会逐渐变淡消失。

水果香：是年轻新鲜的葡萄酒最常有的香味，随着储存的时间，新鲜水果香会逐渐变为较浓重的成熟果香。

干果香：经过一段时期的瓶中培养，新鲜的水果香会慢慢转变成果酱或糖渍水果的香味，甚至趋近于水果酒或干果等较厚重浓腻的香味，是甜酒类常有的香味。

香料：这一类的香味除了来自橡木桶的香草味之外，大部分属于葡萄酒成熟后发展出来的香味。

植物性香：葡萄酒中的植物性香非常多元，主要属陈年香味。

动物性香：耐久存的红酒经过长年的瓶中培养之后，浓郁腥烈的动物性香味会开始出现。产于西班牙和法国南部的Morvedre种葡萄酿成的红酒经常有浓烈的动物性香味。

熏烤烘焙香：此类的香味和橡木桶中的培养有所关联，特别是橡木桶在制造时熏烤的不同程度会影响酒中香味的变化。

其他类酒香：葡萄酒的香味非常的丰富多变，除了前面介绍的七类香味外，还有许多其他类型的香味。

Chapter11

EXPRESSING YOUR FEELINGS ABOUT WINE

第十一章　表达你的葡萄酒感受

他们闭微着眼睛，腮儿像鱼一样鼓动着，好像正在梦里潜水。一会儿，终于咕咕一声，把那口美酒吞下，睁开眼睛，开始说：“单宁软滑，但是味道有点咸，矿物味重，却有一种独特的巧克力的味道。”

另一个人说：“是有点咸，不过酒体很饱满，有点肉桂味。”

又一个人补充：“你们不觉得还有一点松露的味道吗？”

剩下的那个人终于张开了他的口，叹一声：“这余香，就像在五月的黄昏，穿越幽静的英国走廊……”

此时旁边正有一个喝酒不多的人，听了这番对话，赶紧再喝下一口，用舌头拼命寻找这神奇液体里的肉桂、松露和英国走廊。

葡萄酒里这些神奇的味道是从何而来？它们是来自于葡萄酒鬼们的字典还是来自于被神化的葡萄？为何一开始喝酒的人只喝到苦味、涩味和酸味，而那些摇头晃脑的酒鬼们却好像喝着另外一种东西呢？

他们表达的味道，当然不是凭空说梦话，这些味道其实来自于酿制这瓶酒的葡萄原有的味道，加上经过橡木桶后增加的味道，带上一些陈年的味道，有些酒是由几种葡萄混合酿成，味道便更加多变。年龄浅的酒相对比较单纯，陈年的好酒层次会变得很丰富，在口腔里的每一个瞬间都会有细微的变化，像层层绽放的牡丹花。

表达自己的葡萄酒感受，基于对每一种葡萄的味道的熟悉之外，完全可以用自己的语言来表达，你要是说你喝下的这口酒有种“妈妈的围裙的味道”也未尝不可，只要你形容得足够贴切，令大家纷纷都开始闻到了妈妈围裙，那倒也是一次非常有趣的经历。

要是你知道评酒家可以从葡萄酒里喝出“一块非常古老的非常特别的地毯的味道”，就知道喝葡萄酒这回事，是多么乐趣无穷、挑战着你幼年般的想象力。

初级篇
PRELIMINARY

葡萄酒的感观评价常用术语

在表达地毯的味道或者是木头的味道之前，先了解一下关于葡萄酒的一些常用术语，打个基本功。

基本术语

香气、果香（Aroma）：葡萄酒的气味。基本的香气来自葡萄果实，次级香气来自发酵和橡木桶陈年过程，而第三层香气（酒香）是在葡萄酒装瓶后在成熟过程中发展出来的。

后味（After taste）：品尝后葡萄酒留在口中的味道和感觉。

风味（Flavour）：品尝对葡萄汁或葡萄酒的总体印象。既包括味觉器官所获得的感受，也包括嗅觉所获得的信息。

品种风味、品种特征(Varietal flavour, varietal character)：特定葡萄品种所独有的风格或果香特征，在以这类葡萄酿造的葡萄酒中也明显存在。

酒体（Body）：酒中含有的物质是否丰富、口中感觉是否饱满。

感官评价（Sensory evaluation）：通过视觉、嗅觉和味觉评价判断葡萄酒。

盲品（Blind tasting）：不事先告诉品尝者葡萄酒来源及身分的品尝。

不透明品尝杯（Tastevin, tasting cup）：伺酒师用于品尝葡萄酒的小而浅的酒杯，通常为银制。

品酒师、品酒员(Wine taster)：品尝葡萄酒以确定或比较其品质的人。

形容颜色

闪亮的（Brilliant）：用于描述葡萄酒，尤其是白葡萄酒中没有任何肉眼可见的悬浮物质，表现闪闪发亮的澄清特征。

琥珀色（Amber）：葡萄酒所具有的类似琥珀的颜色。

澄清过的（Cleared）：用于描述沉淀出其中的悬浮物质后变得澄清的葡萄酒。

暗淡的、沉滞的（Dull）：葡萄酒中含有明显的胶状薄雾，但不存在肉眼可见的悬浮物质。朦胧的：葡萄酒表现轻微的浑浊。

石榴石红（Garnet-red）：一些红葡萄酒经过陈酿后所具有的典型色泽，它类似于珍贵的石榴石的颜色。

金黄色（Golden colour）：一种黄色，是某些白葡萄酒陈年后发展出来的颜色。

清澈的、澄清的（Limpid , clear）：用于描述没有悬浮物质的葡萄酒。

橙色色调(Orange tint)：白葡萄酒由于反射阳光而呈现某种橙色的韵彩。

宝石红（Ruby）：一些葡萄酒所拥有的亮丽的红色，这类葡萄酒不带有棕色或紫色的色调。

洋葱皮色(Pale rose)：一些红葡萄酒在氧化过程中所产生的浅茶色。



形容颜色

淡色葡萄酒(Pale wine)：颜色浅淡近乎桃红葡萄酒色的红葡萄酒。

浆状的、糊状的(Pasty, doughy)：用于描述某些颜色非常浓郁，富含提取物的葡萄酒。

浑浊的(Turbid, cloudy)：用于描述存在大量的胶状物或悬浮颗粒而显得不澄清的葡萄酒。

形容味道

醋酸的 (Aceti) ：用于描述发生醋酸变化的葡萄酒，以及此类葡萄酒所散发出的气味。

酸 (Acid) ：用于描述含有过量酸的葡萄酒，通常是因为原料葡萄没有完全成熟。

酸甜的、甜酸的 (Sour-sweet, sweet-sour) ：当甜葡萄酒中含有过量酸时的口感，有时是由于葡萄酒中存在甘露醇和由细菌产生的乳酸。

形容味道

酸的、尖酸的（Tart）：用于描述以未完全成熟的果实酿制出的高酸度的葡萄酒。

涩的、收敛性的（Astringent）：葡萄酒中乙酸乙酯含量过高时的典型特征，给口腔带来一种不适的化学刺激感。

果香的（Aromatic）：用于描述蕴含着极显著果香的葡萄酒，这些葡萄通常是以果香浓郁的葡萄，如各种玫瑰香型的葡萄酿制。

苦的（Bitter）：一种引起口腔持久苦感的不适味道，特别由多酚等物质引起。

坏奶油味的（Butyric）：描述一些破败葡萄酒所散发出的腐臭气味。

橡木桶味、木头味（Casky taste，woody taste）：当葡萄酒在新橡木桶或保存不好的橡木桶中存放时，由容器木料中溶解出的物质赋予葡萄酒的味道。

烹烤味（Cooked taste）：当葡萄汁或葡萄酒在高温下加热，尤其是在与空气接触的条件下加热时所产生的一种口感。也指来自过熟的葡萄的香气和口感。

酒塞味（Corked taste，corkiness，corky）：装瓶后的葡萄酒由于酒塞低劣或发霉变质而带上的味道。

泥土味（Earthy taste）：由栽培葡萄的土壤类型所赋予葡萄酒的特殊口味。

花香的（Flowery）：葡萄酒尤其是年轻葡萄酒香常令人联想起花朵芬芳的香气。







形容味道

燧石般的气味（Flinty odour）：某些干葡萄酒的典型气味，它们以在高硅酸盐土壤中生长的葡萄酿制。

草本植物的（Herbaceous）：以某些品种的葡萄生产的葡萄酒的口味特征。乙醇或乙醛所产生的青草般的植物气息是它的特点。

紫罗兰(Violet)：某些葡萄酒所具有的与紫罗兰香气类似的特殊果香。

硫化氢味（Hydrogen sulphide odour）：由于葡萄酒中的硫或二氧化硫被还原成硫化氢，而产生的一种恶劣口感和令人讨厌的气味。

金属味(Metallic flavour)：当一些葡萄酒被金属严重污染时所带有的令人不快的味道。

霉味(Mouldy taste, musty taste)：由于葡萄发霉或贮存在发霉的酒桶中而使葡萄酒带上的不良味道。

鼠臭(Mousiness)：令人联想起老鼠味的恶劣气味，是由细菌侵染葡萄酒造成的。

药味(Pharmaceutical taste)：当葡萄贮藏在有味的化学物质附近时，有时会带上的一种令人不快的杂味。

尖刺感的(Pricked)：用于描述葡萄酒受醋酸菌侵害而变质。

腐烂的(Putrid)：用于描述发出令人作呕的有机物质腐朽味的葡萄酒。

哈味(Rancio taste)：某些葡萄酒在陈酿过程中由于氧化而产生的一种特殊的口感和气味。对茶色波

形容味道

尔多酒以及其他一些类型的加强葡萄酒而言这种口感和气味是人们所期待的特征。

咸的（Salty）：一种葡萄酒基本的味道，主要来自矿物盐类。

烟味、烟熏味（Smoke taste）：一些葡萄酒所具有的特殊味道，通常有些粗糙，令人联想起烟尘。

酒渣味（Taste of lees）：由于葡萄酒与酒渣接触时间过长而带上的令人不快的味道。

充满活力的（Lively）：用于描述酸度中等、贮藏性能优良的清新型葡萄酒。葡萄酒色泽灵动闪亮。

圆熟(Mellow)：优质葡萄酒经多年陈酿而获得的平顺品质，经常伴随着丰富的提取物和含量高的甘油而存在。

惬意的（Agreeable）：一款平衡良好的葡萄酒所包含的宜人特征。

精雅的（Delicate）：用于描述一些优质葡萄酒的风味和果香。精雅的葡萄酒轻盈、平衡良好而柔和。

细腻的（Fine）：用于描述具有高品质的葡萄酒。

芬芳的（Fragrant）：用于描述果香显著宜人的葡萄酒。

清新的（Fresh）：用于描述酸度充足而不过量，从而能赋予饮用者提神的舒适感的葡萄酒。

果实特征明显的（Fruity）：（1）具有果实般风格的年轻葡萄酒。（2）在澳大利亚这个词常用于指带有轻微或中等甜味的葡萄酒。


1998
AMIRAL
DE
BEYCHEVELLE
SAINT-JULIEN
Barrière
GRAND BA
BORDEAU
2000

形容味道

完整的、丰满的 (Full) ：用于描述平衡良好，酒精含量和提取物含量都较高的葡萄酒。

硬的、不协调的 (Hard) ：用于描述葡萄酒的酒体平衡差，酸度居于主导地位。

协调的 (Harmonious) ：用于描述酒体平衡良好的葡萄酒。

粗糙的 (Harsh) ：用于描述在口中产生不适的化学刺激感的葡萄酒。

圆润 (Round) ：柔顺圆熟的葡萄酒所带来的品尝感受，这类葡萄酒不生硬，精妙灵巧。

天鹅绒般的(Velvety)：用于描述醇香、甘美、天鹅绒般柔和的优质葡萄酒。

柔顺的、平滑的、柔软的 (Supple, smooth, soft) ：用于描述结构细腻圆润、适饮性好的优质葡萄酒。

轻盈的 (Light) ：用于描述酒精和提取物含量较低，颜色较浅的葡萄酒，但这类葡萄酒可能拥有非常好的酒体平衡。

精妙的 (Subtle) ：用于描述葡萄酒的香气细腻精雅的品尝术语。

饱满的、馥郁的 (Rich) ：用于描述酒精、提取物和甘油含量高，酒体平衡极佳，口感平顺的葡萄酒。

肥厚的、丰满的(Unctuous)：用于描述口感平顺、柔和、饱满的葡萄酒。

平衡良好的(Well-balanced)：用于表述葡萄酒中各种成分之间具有协调关系。

形容味道

不平衡的(Unbalanced)：用于描述各种成分之间比例不协调的葡萄酒。

败坏的 (Spoiled, unsound) ：用于描述表现破败和病害迹象的葡萄酒。

走味的、沉滞的 (Stale) ：由于通风过度或受产膜酵母的侵染，葡萄酒变得缺乏香气及新鲜爽口感。

硫味、二氧化硫味 (Sulphur taste) ：当葡萄酒中含有超量的二氧化硫时所具有的气味。

单薄的(Thin)：用于描述缺乏酒精含量、提取物和颜色，缺乏体量的葡萄酒。

为什么喝不出别人讲的味道

刚刚接触葡萄酒的你也许会遇到这样的问题，喝了一杯葡萄酒后，别人说这个酒里有什么什么香，是什么什么味道，但你却根本没感觉到这个人所说的味道。此时，你不必尴尬，因为每一个人的味觉经历都是不同的，如果一个人从来没有吃过芒果，即便这个酒里充满着芒果的味道，他是不可能说得出来的。所以，你品出的味道未必是他认为的味道，味道绝对是一个个性化的东西，跟你的味觉经历有着非常密切的联系。而且酒里的味道通常是几种味道夹杂在一起，要一一辨析需要更多的接触和练习。

你自己就是酒评家

每个人都有自己特定喜好的口味，每个人对葡萄酒的味道感觉都是不同的。所以，在品尝葡萄酒的时候你不必在意别人，甚至酒评家所说的评价，我们的口味跟外国人肯定是大相径庭的。对于葡萄酒，只有“品尝”才是检验品质的唯一真理！



VANTAGE 升级篇

一次要喝多少瓶酒

当然不是每次750毫升地喝下去，如果有足够的人数分享受这瓶子里的美味，建议同时打开两瓶以上不同的酒来对比品尝，这种方法比起从记忆里把酒的味道找出来要直接得多，也便于让我们更深刻地了解某一瓶酒的特点，有了比较，所有抽象的感受都会变得具体好多。

比较的时候，可以是同一种葡萄不同产区的比较，或者是不同葡萄品种之类的比较，或者是同一个国家不同产区之间的比较，两瓶相互比较的酒之间的差别最好不要太大，这样会失去比较的意义，例如拿一瓶一千多的酒和一瓶一百多的酒来相比，当然差别是一闻就能闻出来的，可是，这样做对那瓶一百多的酒来说也太缺乏诚意了。如果是不同级别的酒作比较的时候，最好从低级别的喝起，慢慢地喝上去，获得一个愉快的过程。当然也视个人酒量而定，如果喝到第三杯就会不知方向的人，那么请在你尚有知觉的时候来辨别这些宝贝儿的味道吧，往后的酒杯里，加上矿泉水！

建立自己的葡萄酒笔记

把自己每一次品酒的感受记录下来，绝对有助于促进你和葡萄酒之间关系的发展。虽然此举措看上去如此文绉绉，却非常有助于你在下次遇上一瓶曾经喝过的酒的时候记起它的芳香、气味，同时在握着手中这杯酒时，迅速回忆起某瓶佳酿与它的区别。当然，如果你有惊人的记忆力，或者对大部分的葡萄酒了如指掌，那么可以省去纸和笔的麻烦，只不过，每一个专业的品酒师，都有自己的葡萄酒笔记，这是鉴赏葡萄酒的一个重要过程。

葡萄酒笔记是一个记录性的说明书，记录的是某一瓶酒的酒名，年份，价格，酒的外观，闻起来的气味，喝起来的口感，自己对它的看法。特别是在每一次评比两种以上葡萄酒的时候，笔记更显得直接有效。不过，当你实在不知道应该往纸上再记点什么的时候，最好停下杯子，喝些水或者吃几块铺着芝士的苏打饼干作歇。

不同葡萄品种酿酒的味道特点 Characters of Different Wine Grape Varieties

红葡萄

嘉本纳沙威浓 Cabernet Sauvignon

果汁原有的味道 Fruit

Berries：浆果味
Blackberry：黑莓味
Blackcurrant：黑加仑子味
Black olive：黑橄榄味
Capsicum：辣椒味
Cinnamon：肉桂味
Clove：丁香味
Cooked beetroot：煮熟的甜菜根味
Eucalyptus：桉树味
Herbaceous：青草味
Leafy：树叶味
Licorice：甘草味
Menthol：薄荷醇味
Mint：薄荷味
Nutmeg：肉豆蔻味
Peppermint：胡椒薄荷味
Perfumed：香水味
Plum：洋李味
Stewed rhubarb：熟大黄味
Tomato leaf：西红柿叶味
Vegetative：植物味
Violets：紫罗兰香味
Wild berries：野浆果味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Almond：杏仁味
Bacon：熏肉味
Burnt：焦香味
Cashew：腰果味
Coconut：椰子味
Nutty：干果味
Pencil shavings：刨木味
Sawdust：锯屑味
Smoky：烟熏味
Spicy：辛辣味
Toast：烤面包味
Toffee：太妃糖味
Vanilla：香草味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Cedar：雪松味
Chocolate：巧克力味
Cigar box：雪茄味
Coffee：咖啡味
Dusty：粉末味
Earthy：土味
Leather：皮革味
Soy：酱油味
Tobacco leaf：烟草味
Truffle：菇菌味

梅乐 Merlot

果汁原有的味道 Fruit

Aromatic：芬芳的
Beetroot：甜菜根味
Blackberry：黑莓味
Blackcurrant：黑加仑子味
Black olive：黑橄榄味
Cherries：樱桃味
Cinnamon：肉桂味
Earthy：土味
Floral：花香味
Fruitcake：水果蛋糕味
Herbaceous：青草味
Leafy：树叶味
Mulberry：桑果味
Musk：麝香味
Perfumed：香水味
Plum：洋李味
Raspberry：红桑果味
Redcurrant：红浆果味
Rhubarb：大黄味
Roses：玫瑰花味
Spicy：辛辣味
Stewed plums：熟透的洋李味
Violets：紫罗兰香味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Burnt：焦香味
Cashew：腰果味
Cedar：雪松味
Coconut：椰子味
Nutty：干果味
Pencil shavings：刨木味
Sawdust：锯屑味
Smoky：烟熏味
Toast：烤面包味
Toffee：太妃糖味
Vanilla：香草味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Bacon：熏肉味
Caramel：焦糖味
Chocolate：巧克力味
Coffee：咖啡味
Earthy：土味
Leather：皮革味
Meaty：肉香味
Tobacco leaf：西红柿叶味
Truffle：菇菌味
Underbrush：灌木丛味

贝露娃 Pinot Noir

果汁原有的味道 Fruit

Beetroot：甜菜根味
Black cherry：黑樱桃味
Black pepper：黑胡椒味
Cinnamon：肉桂味
Dried flowers：干花味
Herbs：草本植物味
Licorice：甘草味
Musk：麝香味
Plum：洋李味
Red cherry：红樱桃味
Spicy：辛辣味
Strawberry：草莓味
Blackberry：黑莓味
Blackcurrant：黑加仑子味
Black tea：红茶味
Cranberry：酸果味
Fruity：水果味
Lavender：薰衣草味
Mint：薄荷味
Perfumed：香水味
Raspberry：红桑果味
Rhubarb：大黄味
Stewed plums：熟透的洋李味
Violets：紫罗兰香味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Cigar box：雪茄味
Coconut：椰子味
Nutty：坚果味
Smoky：烟薰味
Clove：丁香味
Hay：干草味
Oaky：橡木味
Vanilla：香草味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Bacon fat：熏肉味
Dark chocolate：黑巧克力味
Forest floor：森林味
Humus：腐肉味
Mocha：摩卡味
Prune：修剪植物味
Tree moss：苔藓味
Barnyard：谷仓味
Earthy：土味
Gamey：动物味
Leather：皮革味
Mushroom：蘑菇味
Tobacco leaf：烟草味
Truffle：菇菌味

穗乐仙 Shiraz/Syrah

果汁原有的味道 Fruit

Aniseed：茴香味
Black cherry：黑樱桃味
Black olive：黑橄榄味
Blueberry：蓝莓味
Clove：：丁香味
Herbs：草本植物味
Menthol：薄荷醇味
Mulberry：桑果味
Pepper：胡椒味
Raisin：葡萄干味
Redcurrant：红浆果味
Stewed plums：熟透的洋李味
Blackberry：黑莓味
Blackcurrant：黑加仑子味
Black pepper：黑胡椒味
Cinnamon：肉桂味
Eucalyptus：桉树味
Licorice：甘草味
Mint：薄荷味
Nutmeg：肉豆蔻味
Plum：洋李味
Raspberry：红桑果味
Spicy：辛辣味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Burnt：焦香味
Coconut：椰子味
Pencil shavings：刨木味
Toast：烤面包味
Cedar：雪松味
Nutty：坚果味
Sawdust：锯屑味
Vanilla：香草味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Barnyard：谷仓味
Cigar box：雪茄味
Earthy：土味
Gamey：动物味
Meaty：肉香味
Prune：修剪植物味
Savoury：菜肴味
Chocolate：巧克力味
Coffee：咖啡味
Feral：野外味
Leather：皮革味
Mushroom：蘑菇味
Salami：意大利腊肠味
Soy：酱油味

红葡萄

仙粉黛 Zinfandel

果汁原有的味道 Fruit

Black pepper：黑胡椒味
Briar：石南味
Cinnamon：肉桂味
Herbal：草药味
Raspberry：红桑果味
Rhubarb：大黄味
Spicy：辛辣味
Bramble berry：树莓
Cherries：樱桃味
Fruitcake：水果蛋糕味
Plum pudding：洋李布丁味
Red pepper：红辣椒味
Ripe berries：红桑果味
Wild berries：野浆果味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Cashew：腰果味
Coconut：椰子味
Pencil shavings：刨木味
Vanillin：香草味
Cedar：雪松味
Nutty：坚果味
Soy：酱油味
Wood smoke：熏木味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Earthy：土味
Gamey：动物味
Nutmeg：肉豆蔻味
Savoury：菜肴味
Tar：焦油味
Truffle：菇菌味

嘉本纳弗朗 Cabernet Franc

果汁原有的味道 Fruit

Blackcurrant：黑加仑子味
Gooseberry：醋栗味
Licorice：甘草味
Pepper：胡椒味
Raspberry：红桑果味
Violets：紫罗兰香味
Dusty：粉末味
Leafy：树叶味
Mint：薄荷味
Plum：洋李味
Spicy：辛辣味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Burnt：焦香味
Pencil shavings：刨木味
Toast：烤面包味
Nutty：坚果味
Smoky：烟熏味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Earthy：土味
Musk：麝香味
Nutmeg：肉豆蔻味
Sandalwood：檀香木味
Savoury：菜肴味

圣祖维斯 Sangiovese

果汁原有的味道 Fruit

Blackberry：黑莓味
Capers：水瓜柳
Leather：皮革味
Pepper：胡椒味
Raspberry：红桑果味
Spicy：辛辣味
Black cherries：黑樱桃味
Herbal：草药味
Licorice：甘草味
Plum：洋李味
Sour cherry：酸樱桃味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Almond：杏仁味
Nutty：坚果味
Cedar：雪松味
Savoury：菜肴味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Chocolate：巧克力味
Earthy：土味
Prune：修剪植物味
Tobacco：烟草味
Dusty：粉末味
Meaty：肉香味
Tar：焦油味

添帕尼优 Tempranillo

果汁原有的味道 Fruit

Dark cherries：黑樱桃味
Herbal：草药味
Spicy：辛辣味
Fruity：水果味
Plum：洋李味
Wild strawberry：野草莓味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Oaky：橡木味
Vanillin：香草味
Tobacco leaf：西红柿叶味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Leather：皮革味
Nutty：坚果味

纳比奥罗 Nebbiolo

果汁原有的味道 Fruit

Almond：杏仁味
Fruitcake：水果蛋糕味
Perfumed：香水味
Potpourri：花香味
Roses：玫瑰花香味
Tea：茶味
Violets：紫罗兰香味
Cherries：樱桃味
Licorice：甘草味
Plum：洋李味
Raspberry：红桑果味
Spicy：辛辣味
Truffle：菇菌味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Cedar：雪松味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Chocolate：巧克力味
Earthy：土味
Gamey：动物味
Nutmeg：肉豆蔻味
Prune：修剪植物味
Savoury：菜肴味
Tar：焦油味

白葡萄

雪当利 Chardonnay

果汁原有的味道 Fruit

Apple：苹果味
Banana：香蕉味
Furit salad：水果沙拉味
Grapefruit：柚子味
Lime：酸橙味
Mango：芒果味
Nectarine：油桃味
Pineapple：菠萝味
Spicy：辛辣味
Tropical fruit：热带水果味
Apricot：杏味
Cucumber：黄瓜味
Gooseberry：醋栗味
Lemon：柠檬味
Mandarin：柑桔味
Melon：蜜瓜味
Peach：桃味
Rockmelon：蜜瓜味
Straw：麦秆味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Almond：杏仁味
Burnt caramel：焦糖味
Butterscotch：奶油糖果味
Cedar：雪松味
Cheesy：乳酪味
Creamy：忌廉味
Leesy：酒糟味
Pencil shavings：刨木味
Smoky：烟熏味
Tree bark：树皮味
Vegemite：菜精味
Yoghurt：酸乳酪味
Baked bread：烤面包味
Butter：牛油味
Cashew：腰果味
Charred：焦香味
Coconut：椰子味
Lanolin：羊脂味
Nutty：坚果味
Sawdust：锯屑味
Toast：烤面包味
Vanilla：香草味
Yeast：酵母味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Fig：无花果味
Honey：蜂蜜味
Prune：修剪植物味
Tobacco：烟草味

威士连 Riesling

果汁原有的味道 Fruit

Apricot：杏味
Citrus：橘橙类果味
Floral：植物味
Fruity：水果味
Green apple：青苹果
Lemon：柠檬味
Minerally：矿物味
Orange peel：橙皮味
Peach：桃味
Perfumed：香水味
Rose petal：玫瑰花瓣味
Tropical fruit：热带水果味
Blossoms：花香味
Cold tea：冷茶味
Fragrant：香熏味
Grapefruit：柚子味
Lavender：薰衣草味
Lime：酸橙味
Musk：麝香味
Passionfruit：热情果味
Pear：梨味
Pineapple：菠萝味
Steely：钢铁味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Clove：丁香味
Geranium：天竺葵味
Kerosene：煤由味
Confectionery：糖果味
Honey：蜂蜜味
Toast：烤面包味

沙美龙 Semillon

果汁原有的味道 Fruit

Apple：苹果味
Canned sweetcorn：罐头糖果味
Flinty：燧石味
Grassy：青草味
Herbaceous：草本味
Lemon：柠檬味
Olives：橄榄味
Peach：桃味
Pear：梨味
Quince：柏树味
Saffron：藏红花味
Tropical fruit：热带水果味
Apricot：杏味
Citrus：橘橙类果味
Gooseberry：醋栗味
Green beans：绿豆味
Lantana：马樱丹味
Lime：酸橙味
Passionfruit：热情果味
Pea-pod：豌豆味
Pineapple：菠萝味
Raisin：葡萄干味
Spicy：辛辣味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Bacon：熏肉味
Butterscotch：奶油糖果味
Cedar：雪松味
Cheese：奶酪味
Creamy：忌廉味
Lanolin：羊脂味
Pencil shavings：刨木味
Smoky：烟熏味
Toast：烤面包味
Yeast：酵母味
Butter：牛油味
Caramel：焦糖味
Charred：焦香味
Coconut：椰子味
Honey：蜂蜜味
Leesy：酒糟味
Sawdust：锯屑味
Straw：麦秆味
Vanilla：香草味
Yoghurt：酸乳酪味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Asparagus：芦笋味
Fig：无花果味
Honey：蜂蜜味

白沙威浓 Sauvignon Blanc

果汁原有的味道 Fruit

Banana：香蕉味
Freshly cut grass：剪草味
Gooseberry：醋栗味
Grassy：青草味
Green bean：绿豆味
Gunflint：燧石味
Lantana：马樱丹味
Lime：酸橙味
Passionfruit：热情果味
Tropical fruit：热带水果味
Blackcurrant bud：黑加仑子芽味
Fresh peas：鲜豌豆味
Grapefruit：柚子味
Green apple：青苹果味
Green capsicum：青辣椒味
Herbaceous：草本味
Lemon：柠檬味
Melon：密瓜味
Tomato bush：西红柿叶味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Butterscotch：奶油糖果味
Coconut：椰子味
Smoky：烟熏味
Toast：烤面包味
Charred：焦香味
Sawdust：锯屑味
Steely：钢铁味
Vanilla：香草味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Canned asparagus：罐头芦笋味
Canned peas：罐头豌豆味
Honey：蜂蜜味

白葡萄

白翠柠 Chenin Blanc

果汁原有的味道 Fruit

Apple：苹果味
Grassy：青草味
Herbal：草药味
Floral：花朵味
Herbaceous：草本味
Tropical fruit：热带水果味

橡木桶酿制后增加的味道 Winemaking Influence

Oaky：橡木味
Smoky：烟熏味
Toast：吐丝味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Almond：杏仁味
Honey：蜂蜜味
Lanolin：羊脂味

灰贝露 Pinot Gris/Pinot Grigio

果汁原有的味道 Fruit

Apple：苹果味
Forest floor：森林味
Honeysuckle：金银花味
Pear：梨味
Pineapple：菠萝味
Violets：紫罗兰味
Citrus：橘橙类果味
Hay：干草味
Minerally：矿物味
Perfumed：香水味
Roses：玫瑰花味
Wild honey：野花蜂蜜味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Nutty：坚果味
Savoury：菜肴味

白汽酒或香槟

白汽酒或香槟 White Sparkling/Champagne

果汁原有的味道 Fruit

Apple：苹果味
Citrus：橘橙类果味
Floral：花香味
Fruity：水果味
Grapefruit：柚子味
Lemon：柠檬味
Melon：蜜瓜味
Perfumed：香水味
Straw：麦杆味
Strawberry：草莓味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Biscuit：饼干味
Bread：面包味
Butter：牛油味
Dough：面团味
Honey：蜂蜜味
Meaty：肉香味
Nutty：坚果味
Oysters：生蚝味
Savoury：菜肴味
Toast：烤面包味
Vegemite：菜精味
Yeast：酵母味

红汽酒或香槟

红汽酒或香槟 Red Sparkling/Champagne

果汁原有的味道 Fruit

Blackberry：黑莓味
Blackcurrant：黑加仑子味
Cherries：樱桃味
Jammy：果酱味
Licorice：甘草味
Mulberry：桑果味
Pepper：胡椒味
Plum：洋李味
Sarsaparilla：撒尔沙植物味
Spicy：辛辣味
Sweet：甜味
Truffle：菇菌味
Violets：紫罗兰香味

陈年后发展出来的味道 Bottle Age

Barnyard：谷仓味
Chocolate：巧克力味
Earthy：土味
Leather：皮革味
Meaty：肉香味
Mushroom：蘑菇味
Smoky：烟熏味
Truffle：菇菌味

甜酒 Dessert Wine

威士连 Riesling

果汁原有的味道 Fruit

Almond：杏仁味
Botrytised：贵族霉甜酒香
Citrus：橘橙类味
Cumquat：金橘味
Floral：花香味
Golden syrup：糖浆味
Honey：蜂蜜味
Mango：芒果味
Perfumed：香水味
Quince：柏树味
Toffee：太妃糖味
Apricot：杏味
Caramel：焦糖味
Crab apple jelly：山楂果冻味
Dried apricot：杏干味
Fruit salad：水果沙拉味
Grapefruit：柚子味
Lime：酸橙味
Passionfruit：热情果味
Pineapple：菠萝味
Raisin：葡萄干味
Tropical fruit：热带水果味

沙美龙 Semillon

果汁原有的味道 Fruit

Acacia：阿拉伯树胶味
Apricot：杏味
Butterscotch：奶油糖果味
Clove：丁香味
Fig：无花果味
Honey：蜂蜜味
Marmalade：橘子柠檬酱味
Nutty：坚果味
Pineapple：菠萝味
Saffron：藏红花味
Toffee：太妃糖味
Almond：杏仁味
Botrytised：贵族霉甜酒香
Caramel：焦糖味
Dried apricot：杏干味
Herbs：药草味
Mandarin peel：柑桔皮味
Marzipan：杏仁蛋白软糖味
Orange peel：橙皮味
Raisin：葡萄干味
Spicy：辛辣味
Vanilla：香草味

Chapter12

HOW TO MATCH FOOD AND WINE

第十二章 葡萄酒配餐

著名葡萄酒专家钟正道的一句话“美酒佳肴、宛若婚姻”，妙不可言地说明葡萄酒与食物之间的关系。葡萄酒与食物的搭配，只有两者和谐才是最高境界，既不要令酒的味道过重盖过食物，也不要使食物的味道太突出令酒失去了风情，无论是哪一方想占支配地位，都是不理想的搭配。因此，富隆酒业每次办名庄酒宴的时候总是费尽了心思找到城中最好的名厨，希望用最出色的食物来搭配出色的好酒。

美食家们更愿意有酒相伴的“婚姻”，热爱生活、开朗乐观的人更喜欢酒和食物成双成对。我记得沈宏非先生曾写过一篇关于酒和配餐的文章：“我不知道杀人者是否必须放火，拥抱者是否一定接吻，唯吃吃而不喝喝者，难矣哉！”而那种只坚持抛开食物、单独品酒的人，大约是更加内向、固执一些吧，并且更沉迷于独处的乐趣。

尽管困难重重，可酒与食物之间的搭配也因其无法预知的多变性而显得妙趣横生，谁规定白葡萄酒一定是配海鲜？红葡萄酒一定是配牛排？大可不必循规蹈矩，只要与自己的口味相投便可大胆尝试，人生不也是如此吗？



初级篇 PRELIMINARY

酒配餐的基本要领

要领一：葡萄酒与食物搭配的首要原则在于能产生“相得益彰”的效果，也就是希望会彰显两者优点，减少彼此缺点。

要领二：味道相接近的搭配。一般来说红酒味道较浓郁，涩度高，适合调味较重的红肉（如牛排、烤肉、鸭肉、羊肉）和乳制品。红酒的单宁与蛋白质结合可使单宁柔顺，使肉质更加细嫩。而调味较清淡的白肉（如猪肉、鸡肉、海鲜）适合口味清淡的白酒，因为白酒中的酸度可以去腥味，增加口感的清爽。但是在许多情况下，食物的烹调方式和配料改变了食材原本的个性，因此左右了葡萄酒的搭配，例如加了入酱料烧烤的海鲜或者带辣味的白肉和穗乐仙红葡萄酒却是更合适的搭配，由此可见，搭配什么样的葡萄酒，更取决于食物烹煮之后的味道而并非食材原本的味道。

要领三：味道相对抗的搭配。可以利用一些味道的互相抗衡来进行菜肴的搭配。咸的菜式要用酒身较轻的红葡萄酒，辣的菜式要用芳香、带辛辣香味的红葡萄酒或甜白葡萄酒，咖喱菜式可以搭配清淡芬芳的白葡萄酒。

要领四：一般来说甜品、水果、蔬菜、沙拉（加了醋或是柠檬汁）与红葡萄酒的酸味并不协调。红葡萄酒仍以搭配荤菜较为适宜。

要领五：如果要品尝葡萄酒真实风采，在喝酒前应该保持口气的清洁与味觉器官的灵敏，避免受到酸、冷、热、辣的刺激。

在餐厅如何正确地选择葡萄酒

到餐厅吃饭，你也许会因为怕自己缺少相关知识而不敢点葡萄酒，其实可以根据一些点酒原则，多加尝试。

1. 先点菜，再点酒

在用餐时，葡萄酒是用来搭配菜肴的，所以先决定要吃什么，再决定搭配的酒。至于酒与食物如何搭配，只有参考的原则，没有绝对的标准，因为这纯属个人喜好问题。

如果你不想花时间在点菜、点酒上，同时又达到经济实惠的效果。建议你点该餐厅的套餐、招牌菜、每日特价之类的菜，此类菜肴通常都有相搭配的推荐酒或是店酒（House Wine），这类酒大都为该餐厅挑选出来认为物美价廉，口感为一般大众易于接受的葡萄酒。

2. 看酒单点酒或请侍酒师提供意见

较具水准的餐厅常备有葡萄酒单（Wine List），好的酒单会清楚地说明每瓶酒的酒名、特性、年份、酿酒商、价格等资讯，作为点酒时的参考。

如果还是无法决定也不用慌张，请侍酒师或服务人员依照你的预算与喜好口味推荐适当的酒即可。



VANTAGE 升级篇








各种中国经典菜与葡萄酒的搭配

或许每个人都会有自己喜好的搭配方式，选什么样的酒来配菜，更在于每个人的口味和喜好，就算某次搭配不当也不是什么遗憾的事情，没有了这些经历，人生也无趣味可言。

而这些列出来的搭配，只是作为可实践的参考，酒与食物的话题，永远乐而不疲。

各类型葡萄酒建议搭配食物一览表

葡萄酒类型	国内流行食物
清淡型白葡萄酒 如： 汽酒 (Sparkling Wine) 白沙威浓 (Sauvignon Blanc) 清纯型雪当利 (Unwooded Chardonnay) 白贝露 (Pinot Blanc) 灰贝露 (Piont Grigio) 维奥娜 (Viura) 威士莲 (Riesling)	沙拉、蔬菜、瓜果、淡味海鲜、刺身、生蚝、寿司、清蒸海鲜、鱼子酱、淡味芝士（如金银笔、必然）、清蒸贝类、清蒸豆腐、白灼虾……
中淡型白葡萄酒、非常清淡的红葡萄酒 如： 雪当利 (Chardonnay) 沙美龙 (Semillon) 威士莲 (Riesling) 宝祖利村红 (Beaujolais) 宝祖利新酒 (Beaujolais Nouveau) 贝露娃 (Pinot Noir)	中味做法的海产、鱼翅、焗鱼、炒鱼球、蒸虾球、酿豆腐、卤水鹅肝、白切鸡、油泡响螺、炒蔬菜、龙井虾仁、淡至中味芝士……
浓郁型白葡萄酒、淡至中味型红葡萄酒 如： 陈年雪当利 (Chardonnay) 陈年沙美龙 (Semillon) 贝露娃 (Pinot Noir) 布根地红 (Burgundy Red)	鲍鱼、扣辽参、鲍汁菜式、烧鸡、猪扒、乳猪、芝士焗生蚝、芝士焗龙虾、香煎海鲜、炸虾球、烩或焖鱼类、卤水鸭鹅、鸭胸肉、意大利粉面、比萨、带汁鱼扒、铁板烧海鲜、中味芝士……

各类型葡萄酒建议搭配食物一览表(续表)

葡萄酒类型	国内流行食物
中浓型红葡萄酒 如: 偏浓的的布根地红、波尔多红 意大利红、西班牙红 部分新世界的梅乐 (Merlot) 仙粉黛 (Zinfandel)	烧鸭、烧鹅、羊扒、烤乳鸽、椒盐虾、蟹类、风干和烟熏肉类、香肠、腊味、红烧鱼、广东扣肉、东坡肉、南京酱鸭、红酒烩鸡、牛仔扒、炒腰花、肥叉烧、铁板烧鸡、中味芝士……
浓味型红葡萄酒 如: 新世界的嘉本纳沙威浓 (Cabernet Sauvignon) 穗乐仙 (Shiraz) 浓郁型波尔多红 浓郁型意大利红	牛扒、烤羊肉、北京卤肉、酱爆肉、黑椒牛仔腿、东北炖肉、三杯鸡、啫啫煲类菜式、袋鼠扒、鹿肉、野味、红酒炖牛肉、铁板烧或烧烤牛羊类、中至浓味芝士……
辛辣型葡萄酒 如: 澳洲的穗乐仙 (Shiraz) 美国的仙粉黛 (Zinfandel) 智利和阿根廷的嘉本纳沙威浓 (Cabernet Sauvignon和玛碧 Malbec) 和梅乐 (Merlot)	泰式焗鱼、泰式牛肉、星洲炒蟹、咖哩类、沙爹类、回锅肉、麻婆豆腐、辣子鸡丁、四川火锅、辣椒鱼头……
甜味型葡萄酒 如: 冰酒 贵腐霉甜酒 晚秋甜酒	香煎鹅肝、餐后甜品、水果、干果、重味芝士、雪糕、巧克力…… 这类甜酒配干辣和麻辣型的川菜、湖南菜也十分合适。


MAD FISH
2004
WESTERN AUST
CHARDONN



Chapter13

WORLD WINE MAP

第十三章 葡萄酒地图

葡萄酒产自何处？许多年前，大部分人只记住了法国波尔多，仿佛只有法国波尔多产的葡萄酒才能算是好酒。越来越多的人在选择葡萄酒的时候，会渐渐发现澳大利亚酒也不错，智利的酒容易让普通人接受，还有美国的酒强劲有力，意大利的酒个性独特。

世界上风格各异的葡萄酒产区，顺着地图上的纬度摸过去，大概可以固定在南北纬30度至50度这一圈，基本上，旧世界和新世界的葡萄酒产区都在这个纬度内，而每一个产区独特的土壤特点和气候条件又造就了葡萄酒的不同风格。

因此，喝葡萄酒，事实上也是一次味蕾的环球旅行。

法国 FRANCE

法国主要酒区分布图
POPULAR FRENCH WINE APPELLATIONS



初级篇

提起葡萄酒,人们便会想到法国。虽然法国不是最早酿制葡萄酒的国家，也不是葡萄酒产量最大的国家，但却是一片拥有最多好酒的土地。法国生产着世界上最优秀的葡萄酒，无论是波尔多（Bordeaux）的名庄、布根地（Burgundy）价值连城的佳酿，还是带有贵族气息的香槟（Champagne），都为世人所倾倒。法国的葡萄酒中最出色的是红葡萄酒，成为其他国家模仿的典范。“有着法国葡萄酒的风范”已经成为一个葡萄酒的赞美之辞。决定葡萄酒好坏有六大因素：葡萄品种、气候、土壤、湿度、酿酒技术和葡萄酒管理，无论哪一个，法国都是最优越的，因此成就了“葡萄酒王国”的地位。

法国的主要产酒区

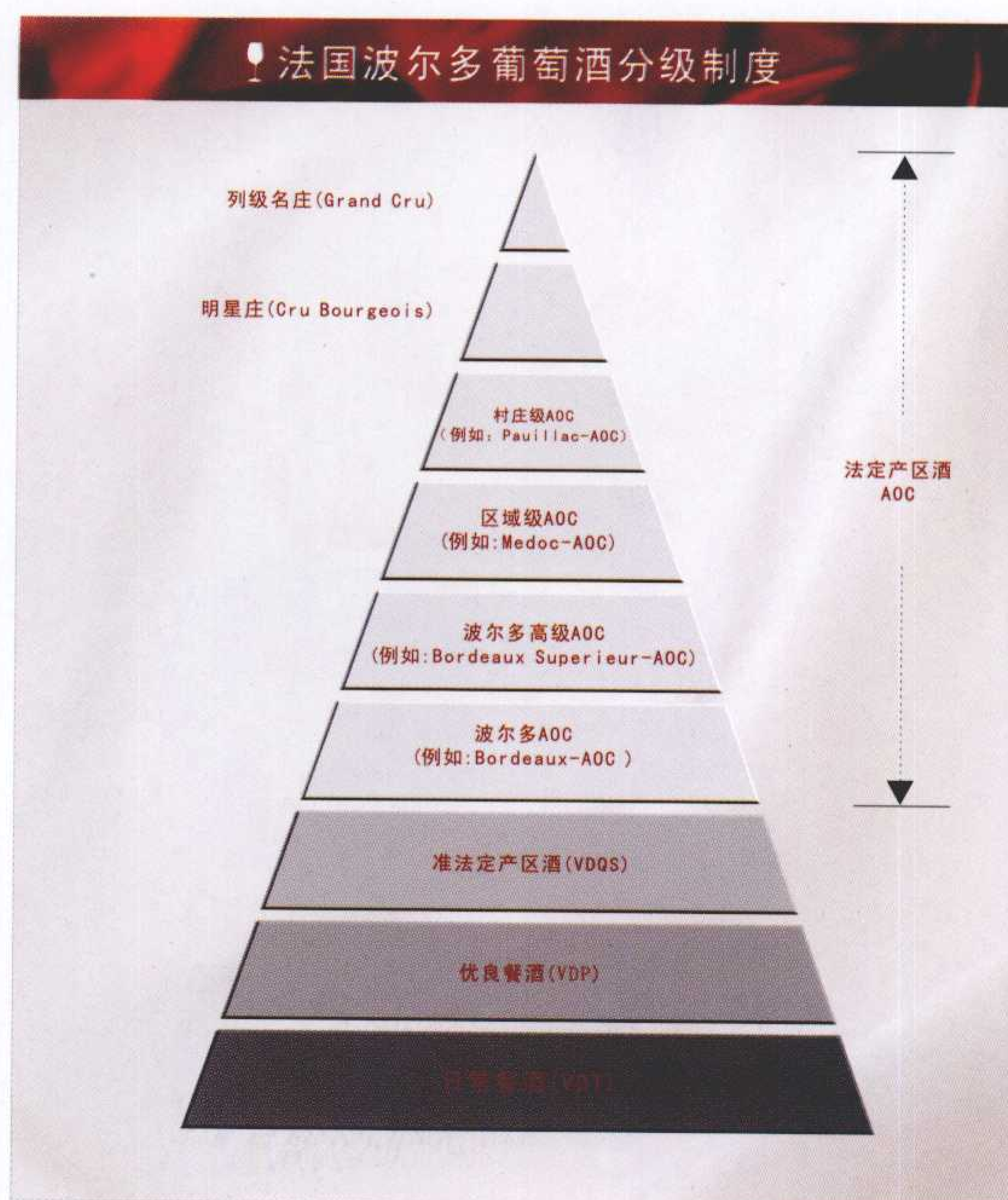
法国葡萄酒的十大产区包括波尔多 Bordeaux、布根地 Burgundy、香槟区 Champagne、宝祖利 Beaujolais、隆河谷 Rhone Valley、卢瓦雨河谷 Loire Valley、阿尔萨斯 Alsace、普罗旺斯-科西嘉岛 Provence-Corse、朗克多-乐西雍 Languedoc-Roussillon、汝拉-萨瓦 Jura-Savoie。


最著名的法国葡萄酒产区主要包括：波尔多 Bordeaux，布根地 Burgundy和香槟区 Champagne。

波尔多以产浓郁型的红酒而著称，布根地则以产清淡型红酒和清爽典雅型白酒著称，香槟区酿制着世界闻名、优雅浪漫的汽酒。

法国葡萄酒分级制

法国葡萄酒拥有严格的品质监管制度，在不同的区域有独立的分级制度。概括来讲，其级别分别有：法定产区酒（AOC），准法定产区（VDQS），优良餐（VDP）及日常餐酒（VDT）。而法国酒中最富文化色彩，最具传奇魅力的当然是“列级名庄”。





法国-波尔多 BORDEAUX

波尔多主要酒区分布图
POPULAR BORDEAUX WINE APPELLATIONS







就如提起葡萄酒就想到法国一样，提起法国的葡萄酒，一定首先想到波尔多，这是全世界最重要的葡萄酒产区。许多人对葡萄酒的探寻是从波尔多开始的。无论葡萄酒爱好者们后来如何移情别恋，波尔多对于每一个人来说，始终是一种情结，就像对葡萄酒初恋的记忆。

认识波尔多，总是从它那五个响当当的名庄开始。波尔多好酒的特点总是很明显，它就像古典乐那样的典雅大气，华丽贵气却不冷漠。然而波尔多有着一万多家酒庄，每个酒庄生产的葡萄酒都有着千差万别的特点。近十年来，新世界葡萄酒的活跃也令波尔多这片古老经典的土地产生新的驿动，虽然顶级酒庄的价格仍然一路飙升，但其他酒庄也正处于历史性的调整之中，经典的波尔多风格开始有了微妙的变化，对于喝葡萄酒的人来说，这更是一个极好的时机去了解这片伟大的葡萄酒家园。

了解波尔多，不必一下子心向五大名庄，而最好是了解每一片土地的特点，再慢慢寻找那些物有所值的佳酿，它们正耐心地等待着欣赏者的到来。

左岸，右岸

吉隆河 (Gironde) 把波尔多分为左岸和右岸，一河之隔，两岸的风格截然不同。

左岸有着波尔多的列级名庄，有着波尔多最有名气的美度区 (Medoc)，因此左岸总是充满一种古典贵族的气息，所产的葡萄酒也更加严谨复杂，葡萄品种以嘉本纳沙威浓 (Cabernet Sauvignon) 为主。右岸的著名产区主要有圣达美隆 (St. Emilion) 和宝物隆 (Pomerol)，灿烂的名庄有白马庄 (Chateau Cheval Blanc)、欧颂庄 (Chateau Ausone) 和波尔多最贵的酒王之王柏图斯 (Chateau Petrus)，还有不少的新秀，其价值和品质甚至超越传统名庄，例如里鹏 (Le Pin)、拉梦多 (Ch La Mondotte)、华伦卓 (Ch Valandraud) 等。与左岸的城堡庄园相比，右岸的酒庄多是一些乡间小别墅型的小酒庄，规模远不及左岸，但同时也充满了个性和人情，所产的葡萄酒比较温柔优雅，葡萄品种以梅乐 (Merlot) 为主。

五大名庄

波尔多的左岸美度区自1855年始创名庄分级制度，成为后来法国各名区分级制度的典范。1855年美度区的分级中有61个列级名庄，分为5个级别。其中最为世人所知的是当时列入一级的四个顶尖名庄。

它们分别是：拉菲庄 (Chateau Lafite)、拉图庄 (Chateau Latour)、玛歌庄 (Chateau Margaux) 和格拉芙区的红颜容庄 (Chateau Haut-Brion)。

武当王庄 (Chateau Mouton Rothschild) 当时排在二级第一位，直至1973年才晋升为一级名庄。此五大庄园在传统上合称为五大名庄。



法国-布根地 BURGUNDY

布根地主要酒区分布图
POPULAR BURGUNDIAN WINE APPELLATIONS





布根地被称为地球上最复杂难懂的葡萄酒产地，正因如此，它也被真正的骨灰级葡萄酒爱好者所深爱。

布根地和波尔多有着完全不同的风格，连品尝酒的杯子也分成两种：适合把鼻子伸进去辨识复杂酒香的布根地酒杯，和适合把香气聚集在杯口让味蕾充分感受酒香的波尔多酒杯。

热爱布根地酒的人不喜欢波尔多的大块头霸气，同样，波尔多的酒迷也总是嫌弃布根地太淡太单薄。一个优雅细致，一个丰满性感，两种截然不同的风格。

布根地有101个AOC法定产区，33个特级葡萄园，562个一级葡萄园，还有四千多个葡萄酒庄。其生产的葡萄酒的质量也差别巨大，世界最贵的葡萄酒罗曼丽康帝（Romanee Conti）便在布根地，同时也有许多令人争议的葡萄酒，令布根地永远充满了话题。

布根地的特点可以归类为：1种土质，2个葡萄品种，3种产酒单位，4个等级，5大产区。

布根地的土质是非常特别的石灰质黏土，在这块特别的土壤里，只生产两种葡萄：酿制红酒的贝露娃（PinotNoir）与酿制白酒的雪当利（Chardonnay），这两个珍贵的葡萄品种，在布根地所表现出来的风味与其他产区完全不同。

3种产酒单位分别是：独立酒庄、酒商和酿酒合作社。独立酒庄只产葡萄来自自家葡萄园的葡萄酒。酒商除了拥有自家的葡萄园以外，同时也从他葡萄园收购葡萄进行酿酒，其中不乏顶级的葡萄酒。酿酒合作社没有自己的葡萄园，他们从无法自行酿酒的葡萄农那里收购葡萄进行统一酿造和销售。

布根地的葡萄酒分为4个等级，特级葡萄园（Grand Cru），一级葡萄园（Premier Cru），村庄级AOC法定产区和地方性AOC法定产区。其中只有2%的葡萄园列居塔尖的特级葡萄园，大概一成的葡萄园列入一级葡萄园。

布根地的五个产区分别是雪比利（Chablis），夜丘区（Cote de Nuits），宝望区（Cote de Beaune），夏隆内丘区（Cote Chalonnaise），马岗区（Maconnais）。其中雪比利区只产白葡萄酒，而夜丘区则出产世界上最顶级的贝露娃红葡萄酒。

法国-香槟区 CHAMPAGNE

香槟区是世界上最出名的葡萄汽酒产区，也是葡萄汽酒的原创产区。香槟酒是以它的原产地法国香槟的地名命名的。只有按照法国政府有关法令规定、用香槟区的葡萄、按照香槟区的传统工艺酿造的汽泡葡萄酒，才有权称为香槟酒。而其他只能称作汽酒。香槟酒的葡萄种植区位于巴黎东北部一百五十公里处。这里因土质和气候特别，才使产于此地的葡萄口味独特，无与伦比。

得天独厚的自然条件造就了香槟酒独一无二的品质。香槟区葡萄园的土壤是中生代时期形成的一片厚实的白垩质土壤。这种特殊的土壤可以为葡萄植株的生长提供所需的优秀条件：它能储存和释放热量，保持适当湿度，就像一块海绵一样还能为葡萄植株供应其特有的矿物质。用这种葡萄酿造的酒也风格各异。香槟区的年平均气温不超过摄氏10.5度，这是保证葡萄成熟的最低气温：低于这个温度，葡萄就不能成熟。当地的微型气候多种多样，这是由于海拔高度不同，日照条件的差异而形成的。这些特殊的气候条件异乎寻常地造就了这个地区所特有的高质量的葡萄。香槟区法定的三个葡萄品种是：黑皮白汁的贝露娃（Pinot Noir）、贝露曼尼雅（Pinot Meunier）和白皮白汁的雪当利（Chardonnay）。

三百年来，香槟人以他们的激情以及对当地法定的传统工艺的尊重，孕育出这种出色的香槟酒，从而使香槟这块土地造就出的具有微妙口味和香气的香槟酒享誉全世界。当今世上名贵而特优质的汽酒几乎全部产自香槟区。最著名的香槟品牌有：路易王妃（Louis Roederer）、当比利浓（Dom Perignon）、沙龙（Salon）、格鲁克（Krug）、酩悦（Moet Chandon）、巴黎之花（Perier-Jouet）、德兰姆（Delamotte）、宝马里（Pommery）等等。


51130 VERTUS
1940-1944


Philipponnat
Clos des Goisses



升级篇

深入波尔多各大产区

左岸：

Medoc 美度区

波尔多被吉隆河穿过，分为左岸和右岸。左岸的葡萄酒产区主要由美度和格拉芙两大区域构成，传统上合称为美度区。美度区内有四条最著名的村庄，它们分别是：圣达使提芬（St. Estephe）、菩依乐（Pauillac）、圣祖利安（St. Julian）和玛歌。格拉芙 （Graves）有两条最著名的村庄，碧莎（Pessac）和里奥南（Leognan）。美度区自1855年始创名庄分级制度，成为后来法国各名区分级制度的典范。1855年美度区的分级中有61个列级名庄，分为5个级别。其中最为世人所知的是当时列入一级的四个顶尖名庄。它们分别是：拉菲庄（Chateau Lafite）、拉图庄（Chateau Latour）、玛歌庄（Chateau Margaux）和格拉芙区的红颜容庄（Chateau Haut-Brion）。武当王庄（Chateau Mouton Rothschild）当时排在二级第一位，直至1973年才晋升为一级名庄。此五大庄园就是传统上的五大名庄。



St. Estephe 圣达使提芬

圣达使提芬村位于波尔多左岸美度区内，是美度四大名村中最靠北面的村。圣达使提芬与左岸其他三名村比，拥有第二大的酒田面积，但是葡萄酒事业的发展却较其他三名村晚，所以在1855年的评级中只有五家入围，是四大名村中最少列级名庄的一村。然而，在近几十年的发展中却涌现出一批品质优秀，物值甚高的明星酒庄（Cru Bourgeois）。

本村的酒王是1855年被评为二级的爱士图（Cosd' Estournel）。爱士图尔是罗拨派克（Robert Parker）认为最有能力挑战一级酒庄的超级2（Super2）之一。其次是1855年进入二级的玫瑰山庄（Chateau Montrose）。再次之是三级庄凯隆世家（Chateau-Calon Segur）四级庄拉芳罗捷（Chateau-Lafon-Rochet）和五级庄柯斯拉波利（Cos Labory）。另外有几个非常有分量的明星庄足可媲美不少五级，四级甚至是三级名庄。例如：飞龙世家（Chateau Phelan Segur）、马宝捷（Chateau Marbuzet）、美妮（Chateau Meyney）、德碧丝（Chateau De. Pez）等等。

圣达使提芬土质的黏土成分比重十分大，土质去水不易，因此葡萄较难全熟。结果所出之酒大多沉重，单宁密集且甘实，年轻时果味丰富。相对美度区其他的酒，本村酒属大酒型（Big Wine）。



深入波尔多各大产区

左岸：

Medoc 美度区

波尔多被吉隆河穿过，分为左岸和右岸。左岸的葡萄酒产区主要由美度和格拉芙两大区域构成，传统上合称为美度区。美度区内有四条最著名的村庄，它们分别是：圣达使提芬（St. Estephe）、菩依乐（Pauillac）、圣祖利安（St. Julian）和玛歌。格拉芙（Graves）有两条最著名的村庄，碧莎（Pessac）和里奥南（Leognan）。美度区自1855年始创名庄分级制度，成为后来法国各名区分级制度的典范。1855年美度区的分级中有61个列级名庄，分为5个级别。其中最为世人所知的是当时列入一级的四个顶尖名庄。它们分别是：拉菲庄（Chateau Lafite）、拉图庄（Chateau Latour）、玛歌庄（Chateau Margaux）和格拉芙区的红颜容庄（Chateau Haut-Brion）。武当王庄（Chateau Mouton Rothschild）当时排在二级第一位，直至1973年才晋升为一级名庄。此五大庄园就是传统上的五大名庄。

St. Estephe 圣达使提芬

圣达使提芬村位于波尔多左岸美度区内，是美度四大名村中最靠北面的村。圣达使提芬与左岸其他三名村比，拥有第二大的酒田面积，但是葡萄酒事业的发展却较其他三名村晚，所以在1855年的评级中只有五家入围，是四大名村中最少列级名庄的一村。然而，在近几十年的发展中却涌现出一批品质优秀，物值甚高的明星酒庄（Cru Bourgeois）。

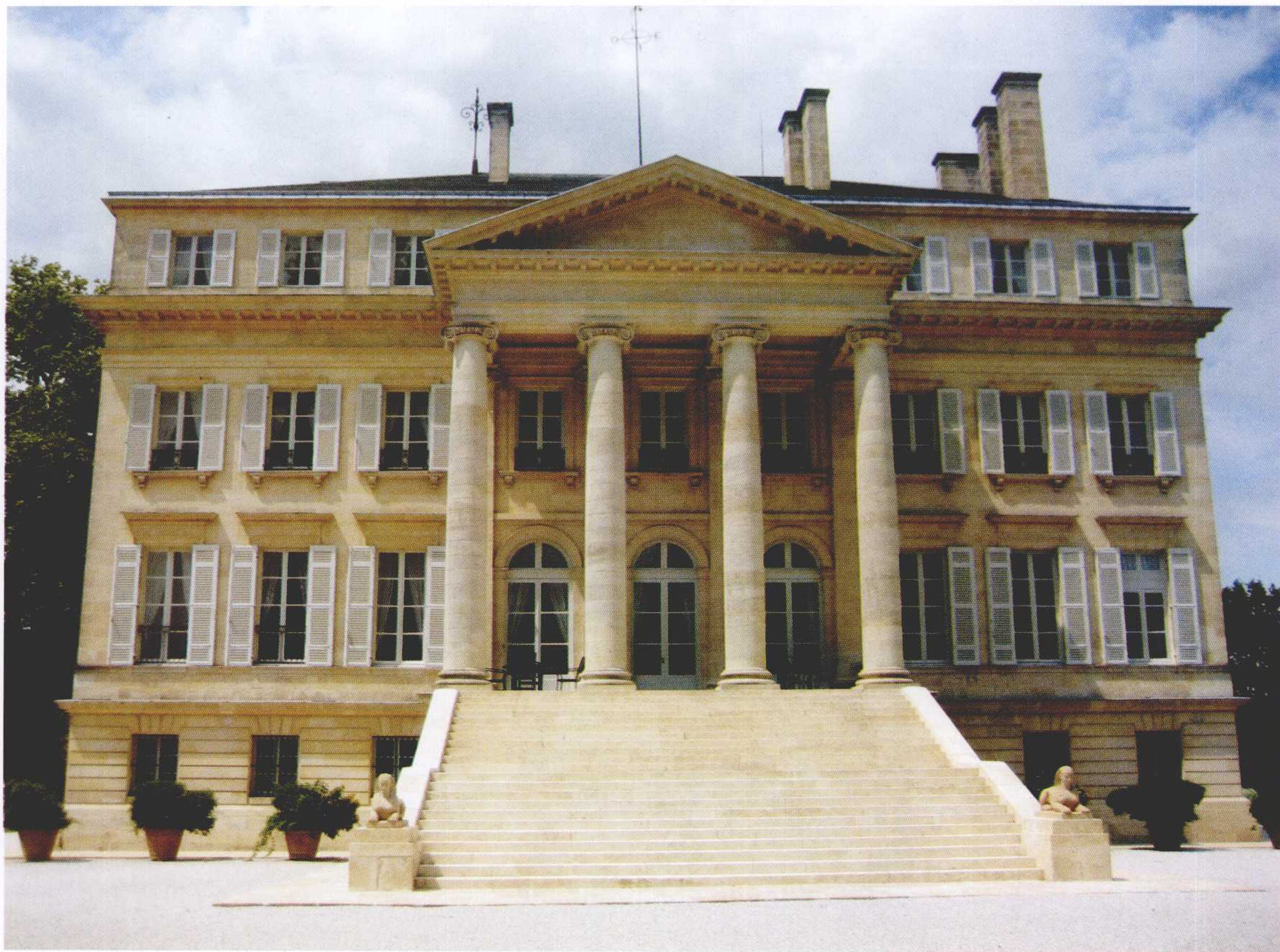




St. Julien 圣祖利安

圣祖利安村位于波尔多左岸区内，是左岸美度的四大名村之一。其酒田面积只有九百多公顷，是四大名村中最小的一村。在1855年的评级中，该村并没有一级庄，也没有五级庄，共有十一家列级庄。除此以外，其余的酒田基本上被优秀品质的明星酒庄（Cru Bourgeois）所占领，所以圣祖利安的酒可以讲是波尔多名村中葡萄酒平均质素最高的名村。饮家们一般认为圣祖利安酒是信心的保证。

圣祖利安的酒王是雄狮庄（Chateau Leoville Las Cases）。雄狮庄是罗拔派克（Robert Parker)和众多酒评人认为最有实力挑战一级名庄的四大超2级（Super 2）之一。雄狮庄的酒田位于圣祖利安和菩依乐的边界，与菩依乐的一级名庄拉图庄（Chateau Latour)相邻。所造的酒特性极像拉图庄的雄浑高雅、有力、高单宁，宜陈年后饮用。圣祖利安的酒后是宝嘉龙（Chateau Ducru Beaucaillou）。宝嘉龙也是二级庄中的超2级(Super 2）。有不少年份具备挑战一级庄的实力。如果说雄狮庄似拉图，那宝嘉龙就应似邻村的拉菲。宝嘉龙温柔平衡，兼具玛歌 （Margaux）的芳香和菩依乐的酒身，柔中带一些刚，是美女侠风格。圣祖利安的名庄还有：龙船（Chateau Beychevelle）、大宝庄（Chateau Talbot）、巴顿庄（Chateau Leoville Barton）和古安拉露（Gruaud-Larose）等。除雄狮庄酒性另类外，其他圣祖利安名庄基本上与宝嘉龙风格类似。



Margaux 玛歌

玛歌村位于波尔多左岸美度区（Medoc），是左岸美度的四大名村之一。身为四大名村中最大的一个，其酒田面积有一千三百多公顷。如果说菩依乐（Pauillac）拥有最多的一级庄而闻名于世，那玛歌则是拥有最多列级名庄的村庄。在1855年的列级名庄评级中，玛歌占了二十一间，从一级至五级都有，大部分是二级和三级。现在玛歌还有一批质素优异的明星酒庄（Cru Bourgeois）。玛歌村内酒庄真可谓百花齐放，但酒庄的质素却较为参差。有些在1855被列入二、三级的名庄品质已今非昔比，售价也随之下降。也有一些普通的小庄园，价格与美度或上美度的小酒庄相当。所以区内既有最一流的一级名庄，也有价格一般的小酒庄。

玛歌的头号名庄就是玛歌庄（Ch. Margaux）。玛歌庄1855年已进入四大一级名庄，与拉菲庄（Chateau Lafite），拉图庄（Chateau Latour）和红颜容（Chateau Haut-Brion）齐名天下。但20世纪60年代和70年代初是低潮期，质量不稳。80年代初期，品质大幅回升，价格经常居五大之首。一直稳坐第二把交椅的是宝马庄（Chateau Palmer）。宝马庄在1855年评级中只获三级顶戴，但其价格和品质一直立于超二级水平。在罗拨派克的评级中宝马庄是唯一一间放入一级行列的三至五级名庄。其余物值较高的名庄有：力士金（Chateau Lascombes）、露雪世家（Rauzan Segla）、露仙歌（Chateau Rauzan-Gassies）、肯得布朗（Chateau Cantenac Brown）、迪仙庄（Chateau D`Issan）、麒麟（Chateau Kirwan）、诗朗(Siran)等等。

玛歌酒的特点是具有无敌的酒香，其酒香复杂而有层次，既有花香，又似果香和木香。其酒质精致、幽雅、平稳、深沉和圆滑，酒身较轻，但香浓无比。一般玛歌村的酒并不难欣赏。

Graves 格拉芙

格拉芙位于波尔多左岸，波尔多市的南方，是最靠近波尔多市的酒区。Graves相当于英文单词Gravel，是砂石之意。格拉芙的酒田主要是砂石为主，所以酒性自成一格。格拉芙可算是波尔多红酒最早的产区，早在十一世纪已有酒田和造酒。当时的美度区 (Medoc) 还是沼泽地。当年的交通极为不便，格拉芙靠近波尔多市，所以产品的销售占有地利。但随着波尔多市的不断扩展，近郊的酒田也不断受到侵蚀而转变为民居和商业楼。再加上在别区大产红酒之际，格拉芙区却有不少酒田以白葡萄种植为主，致使近代的格拉芙在名气上落后于美度、圣达美隆 (St. Emilion) 和宝物隆 (Pomerol)。幸好格拉芙有一位超级巨星红颜容 (Chateau Haut-Brion) 坐镇。在1855年的评级中全是美度酒的天下，唯一一间美度以外的酒庄就是红颜容。而且一入就是顶一级，与拉菲庄 (Ch. lafite)、拉图庄 (Ch. Lataur) 和玛歌庄 (Ch. Margaux) 齐名天下。这样格拉芙区才不至于受人忽视。

格拉芙自1953起选出列级名庄，1959年做过一次修改。由于入围的庄园不多，只有十六间，所以只有一个级别称作Grand Cru Classe。由于这些优秀名庄都位于碧莎 (Pessa) 和里奥南 (Leognan)，所以1987年起碧莎里奥南 (Pessac-Leognan) 独立成为一个优秀葡萄酒的法定产区，目的相信是要与美度四大名村，宝物隆 (Pomerol) 和圣达美隆 (St. Emilion) 争一日之长短。

碧莎里奥南的旗舰是红颜容酒庄。其次是其邻近名庄修道院红颜容 (Ch La Mission Haut-Brion)。修道院红颜容与红颜容原属同一庄园，现也只有一路之隔。所谓合久必分，分久必合，1984年因收购又合成一家。同样由波尔多最受敬重的酿酒专家Jean Delmas主政，成绩斐然。但仍然保持各自特色。修道院红颜容是 (Robert Parker) 和酒评界认为最有实力挑战一级名庄的四大超2级 (Super 2) 之一。其他名庄还有：黑教皇城堡 (Chateau Pape Clement)、舒威利亚或称骑士园 (Domaine de Chevalier)、使密拉菲庄 (Chateau Smith Haut Lafitte)、丽嘉红颜容 (Chateau Les Carmes Haut-Brion)、拉里红颜容 (Chateau Larrivet-Haut-Brion)、拉图红颜容 (Chateau La Tour Haut -Brion)、德菲安 (de Fienzal) 等等。

碧莎里奥南酒的特点是：独特芳香、酒身轻盈、洁静典雅，入口圆滑而不是以雄厚结构见称。这种特色不是所有人都会很喜欢。在白酒方面，该区的几种白酒王如红颜容白酒 (Chateau Haut-Brion Blanc)、修道院红颜容白酒 (Chateau Laville Haut-Brion) 和舒威利亚的白酒 (Domaine De Chevaalier Blanc) 都可媲美不少布根地 (Burgundy) 白酒王。但由于布根地用雪当利 (Chardonnay) 葡萄，而波尔多用白沙威 (Sauvignon Blanc) 和沙美龙 (Semillon)，所以口味不尽相同，满足不同饮家。





右岸：

Pomerol 宝物隆

宝物隆位于波尔多的右岸，只有八百公顷的酒田（相当于一个中大型澳洲酒园的面积）。小区内131个酒庄，每个酒庄都不会太大，最小的只有两公顷。宝物隆没有列级名庄分级制度，但宝物隆却是波尔多乃至当今世界上出产名贵稀酿最多的小区。只要是打着宝物隆产区的酒，基本都不会有便宜货。有不少人偶然听过宝物隆的名字却从未喝过Pomerol的酒。

宝物隆的酒王，同时也是全波尔多的酒王当属：柏图斯（Petrus）。酒王柏图斯的对手是1979年才掘起的里鹏(Le Pin)。另外有一批质量和价格都可媲美传统五大的名庄如：花庄（Chateau Lafleur）、卓龙（Chateau Trotanoy）、柏图斯小酒王（Chateau La Fleur Petrus）、拉图宝物隆（Chateau Latour A Pomerol）、迪美庄（Chateau Certan de May）、威登庄（Vieux Ch.Certan）、伊云卓（Chateau L'Evangile）、坚纳（Chateau Clinet）等等。

宝物隆是自20世纪70年代才真正崛起的产区。它的成功，有一个人居功至伟，就是柏图斯老板Jean-Pierre Moueix（简称J.P.M）。JPM早年在宝物隆的策划和耕耘，使这小区从无人问津到实至名归。J.P.M家族不但拥有管理或代理该区和圣达美隆的众多显赫名庄，而且还在这两区拥有和管理一大组中高价和中价优质庄园，部分打上J.P.M标记。J.P.M队伍的庄园基本上是葡萄酒爱好者信心的标志。J.P.M去世后,其长子Christian Moueix接管他的衣钵统领庞大的波尔多酒业王国与左岸拉菲和武当王的两大罗富齐家族（Rothschild）堪称波尔多三霸。近年Christian还远赴美国顶尖名区纳帕谷（Napa Valley）开创名园Dominus。短短十几年间Dominus已成为美国几个顶级名园之一，并与Opus One、Robert Mondavi和Caymus 等齐名。



St. Emilion 圣达美隆

圣达美隆位于波尔多的右岸，以种植梅乐(Merlot)葡萄为主，是波尔多最大的著名法定产区。圣达美隆自罗马入主时已产酒。拥有中世纪时代的美丽城镇，并保护得很好，是去波尔多的游人必游的地方。区内酒田达五千多公顷，拥有酒庄近一千二百个。圣达美隆和宝物隆（Pomerol）虽在1855年都没有一间入围当时的列级名庄（Grand Cru Classe），但没有人会否认这两区出产当今波尔多最好最贵的酒。大家知道19世纪时波尔多酒最大的买家都来自巴黎、伦敦和美国。而波尔多市在左岸和美度区、格拉芙区同居一岸。当时，吉隆河上并没有高大的桥梁，只靠渡轮过岸。要去右岸的交通很不方便，所以大部分来访酒商都集中在左岸活动。左岸酒被大家认知的程度较右岸深得多。因此，右岸酒才没有一个出现在当年（1855年）的评级中。

美度（Medoc)分级一百年后的1955年，圣达美隆也开始了列级名庄分级制。他们将名庄分成三大级别：第一级叫：Premiers Grand Cru Classe，在第一级中又分成 A 组和 B 组；第二级叫：Grand Cru Classe；第三级叫：Grand Cru。跟据每个庄产品的质量，约每十年修改一次。上一次修改是2006年。但一级名庄的A组两名庄历年来也只有白马庄（Chateau Cheval Blanc）和欧颂庄(Chateau Ausone)稳坐皇位。

圣达美隆最具名气的名庄当然是白马庄和欧颂庄，它们也是波尔多八大之二。名气和价格与传统美度五大并驾齐驱。但圣达美隆最贵，可能质量也是最好的，是精工细做的两个小庄：华（Chateau Valandraud）和拉梦多（Chateau La Mondotte）和另两个始露头角的Chateau La Gomerie和Chateau L'Hermitage。另外一批有分量的名庄是：飞卓庄（Chateau Figeac）、金钟庄（Chateau Angelus）、嘉芙丽（Chateau La Gaffeliere）、大炮庄（Chateau Canon）、柏菲(Chateau Pavie）和碧豪庄（Chateau Belair）等等。

圣达美隆的梅乐（Merlot）柔顺但较早熟的特点使本区的酒一般开放而平易近人，很合现代人的口味而受饮家的欢迎。

对于波尔多（Bordeaux)红酒，人们最熟悉的一定会是美度的四大名村，格拉芙 （Graves），宝物隆 （Pomerd）和圣达美隆这样的名牌产区。但其实它们的酒占全波尔多葡萄酒的产量只是少数的，事实上，波尔多还有不少村庄和小区同样出产非常有物值的酒。而且由于没有名牌效应，性价比可能更高。

波尔多其他著名产区



上美度区 Haut-Medoc

位于波尔多左岸环绕美度四大名村附近的区域。此地拥有五间1855年的列级名庄。他们是一间排在三级的乐拉宫（Chateau La Lagune），一间排在四级的拉图嘉利（Chateau La Tour Carnet）和三个五级庄：百家富（Chateau Belgrave）、佳得美（Chateau Cantemerle）和迪金美莎（Chateau De Camensac）。另外还有一百多间明星酒庄（Cru Bourgeois），其中的佼佼者包括：仙山（Chateau Cissac）、斯托拉（Chateau Citran）、宝梦（Chateau Beaumount）、苏西安度-摩里（Chateau Sociando-Mallet）等。

美度（Medoc），在美度大区域的最北端，有一百多家明星酒庄。但出众者还不算太多，有几个较好的，那就是古萨（Chateau Greysac）、鹿丹（Chateau Lou Denne）和拉图迪拜（Chateau La Tour De By）。









摩里斯 Moulis

位于左岸美度大区域的中部，有三十多间明星酒庄（Cru Bourgeois）。其中有几个很受欢迎，他们是：宝捷庄（Chateau Poujeaux）、翠丝赛（Chateau Phasse Spleen）、美佳容（Chateau Maucaillou）等。

里莎 Listrac

与摩里斯相邻，有二十多间明星酒庄。但为饮家熟悉的不多，值得推介的有几个：嘉可（Chateau Clarke）、福加斯（Chateau Fourcas-Dupre）、福加斯豪顿（Chateau Fourcas-Hosten）和阿旺庄（Chateau Moulin A Vent)等。

佛朗莎 Fronsac

位于右岸Libourne镇以西不到数里，生产非常平衡和顺的物值酒。其中很受罗拔派克（Robert Parker）推荐的有美雅（Chateau Mayne Vieil）。近年又有柏图斯（Petrus）的Moueix家族也在该区购下几个庄园，令人对此区充满憧憬。

拉朗宝物隆 La Lande-de-Pomerol

与宝物隆（Pomerd）相邻，出产众多物值甚高，风格接近宝物隆的好酒。如：百利格拉芙（Belles-Graves）、都夏宝来（Du Chapelain）、拉高圣安祝（La Croix-St.Andre）和价格偏低，但品质优秀，非常超值的J.P.M圣路易斯（Saint Louis）。

露莎圣达美隆 Lussac-St.Emilion

与圣达美隆（St.Emilion）相邻，生产柔软易饮，但一般不太适合陈年的偏低价格酒。

法国其他著名葡萄酒产区

除了名声响亮的波尔多、布根地、香槟区，葡萄酒王国里还有更多的美好土地，生产着风格各异的好酒。



隆河谷 Rhone Valley

位于法国东南部，里昂 (Lyan) 和普罗旺斯 (Provence) 之间，传说这里是法国葡萄酒的发源地，也是法国葡萄酒的主要出口区，在法国出口的葡萄酒中，每四瓶就有一瓶是来自隆河谷。由于独特的地理位置，使得这里的葡萄成熟度高，酒味饱满浓烈，隆河谷的葡萄酒放置在橡木桶的时间很短，令酒味充满着天生丽质的果香，这也是它迷人的重要原因。

卢瓦雨河谷 Loire Valley

卢瓦雨河是法国最长的河流，位于河谷的这片葡萄酒产区被称为法国的“皇家后花园”，风景迷人，遍布着富丽堂皇的城堡花园，从上游到大西洋岸分为四个产区：中央地带（Centre）、都（Touraine）、安茹（Anjou）和南特区（Nantais）。中央地带主要盛产白葡萄酒，都兰是此区最精彩的葡萄酒产区，安茹区以玫瑰红酒（Rose）著名，南特区出产著名的Muscadet白葡萄酒。

阿尔萨斯 Alsace

位于莱茵河（Rhine）岸的阿尔萨斯可称之为法国最美丽的葡萄酒产区，油画般的风景和童话般的教堂构成的画卷连绵起伏，这里地靠德国，因此葡萄酒也带有德国的风格，主要以白葡萄酒为主，多以单一葡萄品种酿制，有着细腻的花香和果香，是世界上最优秀的白葡萄酒产区之一。

普罗旺斯-科西嘉岛 Provence-Corse

位于法国南部这片阳光灿烂、薰衣草飘香的葡萄产区，是法国最主要的桃红葡萄酒产区，这个产区将近70%的酒都是桃红葡萄酒，圆润爽口，清爽迷人。

朗克多-乐西雍 Languedoc-Roussillon

此区以生产普通餐酒为主，并且也生产不错的甜酒，白葡萄酒清爽而带酸，而红葡萄酒口感较为厚实。

西南产区 Sud-Ouest

这个出产全世界最著名鹅肝酱和松露的地区，同时盛产各式各样的葡萄酒。西南产区邻近波尔多，有小波尔多之称，但酒价便宜很多。

汝拉-萨瓦 Jura-Savoie

位于法国东部，接近瑞士，此区产量不大，但因葡萄酒风格独特，自成一格。

Vin Jaune黄葡萄酒是此区的一大特色，这种干白葡萄酒发酵之后，在橡木桶里储存六年以上，不采用添桶程序，因为氧化关系，微生物会在酒的表面形成一层白色的霉花，阻止了酒的过度氧化，此酒装瓶之后可以存放上几十年上百年不坏，并且香味强烈，余香持久。

另外一种Vin De Paille稻草酒的酿制法是把采下来的葡萄先放在麦杆堆上风干，经两三个月后，葡萄颗粒里的糖分浓缩后再榨汁酿成甜白酒。意大利的托斯卡纳（Toscana）某些地区也会用此种方式酿制红葡萄酒。

意大利 ITALY

意大利主要酒区分布图
POPULAR ITALIAN WINE APPELLATIONS



位于地中海区的意大利半岛，整体气候干燥炎热，天然条件非常适合葡萄的生长，是全世界最大的葡萄酒出产国，其产量将近全球的五分之一。由于地形变化较大，各地气候不同，加之葡萄品种繁多，使意大利拥有许多风味不同、性格独特的葡萄酒。



初级篇

意大利葡萄酒的主要产区

意大利的葡萄酒产区主要集中在意大利中部的托斯卡纳 (Toscana)和西北部的彼尔蒙 (Piemont)，其中托斯卡纳被称为意大利的波尔多 (Bordeaux)；另外，在意大利东北部的多天奴 (Trentino) 和维内多 (Veneto) 产区，也有着非常独特且品质不俗的葡萄酒。

除了著名的优质酒产区外，意大利还有不少有名的产酒区，但主要生产中低价位的酒为主。如：中部的阿布鲁索 (Abruzzo)、马奇 (Marche)，南部的普利亚 (Puglia)、西西里岛 (Sicily)、坎帕尼亚 (Campania) 等等。这些产区的产量很大，但比较缺少精品和极品名庄，不过从性价比的角度看，很多产品都是不错的选择。

意大利葡萄酒的分级制

意大利葡萄酒的分级制度从1963年开始成立，带有法国制度的影子，共分为四个等级：

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)，表示优质法定产区的葡萄酒，是最高级；所有高级法定产区红、白葡萄酒的瓶颈上均有一个对应的粉红色或粉绿色的纸圈，上面打着DOCG的字样。

DOC (Denominazione di Origine Controllata)，表示法定产区酒，约等同于法国的AOC等级；

IGT (Indicazione Geografiche Tipici)，意大利的IGT酒是优良餐酒的意思，指没有使用该产区的法定葡萄品种和酿造工艺所酿制的酒。但由于意大利土壤结构复杂，所规定的法定葡萄品种并不全是最适合当地种植的葡萄品种，加上酿酒者还拥有较大的自由度自行决定酿造工艺，所以有很多IGT品质相当优秀。其中不少佼佼者是最高质的意大利极品，质量和价格直迫法国列级名庄。对于酒迷来讲，这是一个极具挑战性的选酒圈子。

VdT (Vino da Tavola)，是最普通等级的葡萄酒，是意大利葡萄酒的主力，但其中也有不俗的产品。

总的来讲，意大利酒的分级相对法国比较混乱，大家无法直接从等级上判断酒的质量和售价，但我们还是可以从分级制度里找到质量不错的意大利酒，因此等级制度还是必不可少的。

升级篇

意大利西北部

意大利西北部的彼尔蒙地区 (Piemont) 应属最著名的产区之一。因为该区历史长、成名早，加上大部分酒庄以传统的本土酿酒方法为主，所以有意大利的行内人士将之比喻为意大利的布根地。彼尔蒙内有两个世界扬名的法定产区—巴罗露 (Barolo) 和巴巴拉斯高 (Barbaresco)。

巴罗露法定产区内有三条著名的村庄，他们分别是巴罗露 (Barolo)、梦馥迪 (Monforte) 和拉梦罗 (La Morra)。这三条村庄各出产风格相似、但性格不完全一样的巴罗露酒。巴罗露法定区并不大，区内有大约八十个精品酒庄。巴巴拉斯高比巴罗露小，区内约有三十多个精品酒庄。


在巴罗露和巴巴拉斯高法定产区，只有采用在本区内种植的葡萄品种纳比奥罗 (Nebbiolo) 酿制的酒才被允许打上巴罗露或巴巴拉斯高。一般来讲，巴罗露的酒较重、单宁多，更适合陈年后饮用；而巴巴拉斯高酒则较轻、单宁薄一点，适合年轻时饮用。但这只是泛指，而不是绝对，因为不同的两区酒庄不能一概而论。

彼尔蒙地区内还有几个较有名气、产品价格不太贵的法定产区。其中爱芭 (Alba) 和朗格 (Langhe) 以生产红酒为主，雅丝提 (Asti) 以生产汽酒和白葡萄酒为主。

彼尔蒙地区的红葡萄品种主要有纳比奥罗 (Nebbiolo)，巴比拉 (Barbera) 和多姿桃 (Dolcetto) 三种。多姿桃是适合年轻饮用的酒，她在酿造时通常不用橡木桶，所以她显得活跃，有一定酸度，多果味、多单宁，最适合配食意大利餐的头盘菜Antipasto (一种带番茄或番茄酱的头菜)，通常是意大利人选作配第一道餐的酒。巴比拉的酒体比多姿桃要重一点，但单宁会柔一点，非常高酸度，一般3-5年可到成熟期。意大利人常用巴比拉配第二道菜，如：意粉、比萨等。纳比奥罗单宁丰富，年轻时酸度高，所以非常适合陈年后饮用，一般起码需5年以上的陈年期，10-20年后表现更佳。成熟的纳比奥罗仍然有力，结构结实，味道非常复杂。意大利人常用作配食主菜如牛肉、羊肉或野味等。

无论是巴罗露或巴巴拉斯高的法定产区都要求只能用纳比奥罗葡萄品种酿酒。现在这两区的很多酒庄又回到了传统的酿造法，只用4-5吨的旧款大型木桶对酒进行陈酿，而不用225升的小新桶。不少酿酒师们相信该区的葡萄皮厚，单宁和酚类物质极为丰富，不需要再由橡木来补充单宁。因此，按这样方法酿造的酒体会更纯正和自然。

很多朋友会问，巴罗露和巴巴拉斯高是相邻很近的两个小产区，而且同用纳比奥罗一种葡萄，它们两区的酒有什么不一样的地方呢？首先，巴罗露比巴巴拉斯高成名得早；其次，巴罗露的酒按本区法定要求一定要在木桶陈放2年以上、装瓶1年以上、丰年后的第5年才能发行上市。而巴巴拉斯高只需符合1年以上在木桶陈放、第4年以后上市发行即可；再者，巴罗露的酒拥有更丰富的单宁，所以更适合陈年，一般需10-20年才达成熟期。而巴巴拉斯高的酒只需8-10年就可以变得很成熟；最后，巴罗露的酒在典雅中还带一种强劲的力度，口味更复杂，而巴巴拉斯高的酒则是典雅中显柔美。



意大利东北部

意大利东北部著名酒区有多天奴（Trentino）区内有几个超级酒庄，如胜利侯爵堡（San Leonardo）等，它们都采用了波尔多名葡萄品种，酿造出令世人惊喜的极品酒。还有维内多（Veneto），这是产量非常大的大产区，该区的主要红葡萄品种有：Corvinone、Rondinella、Corvina和Molinara四种，维内多内有两个著名的法定产区-华普斯兹拉（Valpolicella）和阿曼罗丽（Amarone）。华普斯兹拉产量极大，生产中至低价位的酒为主。阿曼罗丽采用收采后风干的葡萄，让其失去水分再压榨的酿酒法，因此阿曼罗丽的酒浓郁、野性、复杂，带着香浓的植物和药物味，酒体厚重而独具一格，闻名天下。



意大利中部

意大利中部的托斯卡纳（Toscana）可以说是近年来意大利最重要的产酒区了，不少意大利酒行家把它比作意大利的波尔多（Bordeaux），可见其分量之重。托斯卡纳区酒庄众多，名酒庄占全意大利名酒庄的一半有多。托斯卡纳的酒分为四大类型：

第一类是以传统葡萄品种圣祖维斯（Sangi·vese）酿造、产自传统法定产区的产品。最出名的优质法定产区（DOCG）有基安帝经典（Chianti Classico）、梦迪保罗（Brunello di Montalcino）、基安帝梦迪巴图（Chianti Montespertoli）等。

第二类是以圣祖维斯酿造、产自普通法定产区（DOC）的中价酒，例如非常著名、产量大，但酒质一般的产区基安帝（Chianti），还有品质较高的梦迪西露（Rosso di Montalcino）。

第三类是新兴的法定产区（DOC）酒，这些新兴法定区认可波尔多名种葡萄品种如：嘉本纳沙威浓（Cabernet Sauvignon）、梅乐（Merlot）、嘉本纳弗朗（Cabenet Franc）和法国南部穗乐仙（Shiraz或Syrah）的种植和酿酒。著名的优质新兴法定产区有宝格里（Bolgheri），它以波尔多名种葡萄为主进行酿造。宝格里区内产的西施佳雅（Saissicaia）被认为是意大利新派酒王。还有高当纳（Cortona）等等。高当纳以种穗乐仙为主，成名酒有产自德拉仙度酒庄（D`Alessandro）的雅博斯高（IL Bosco Syrah）是用100%穗乐仙酿造的作品。

第四类是酒庄位于传统法定产区内，但种植和酿造时采用了波尔多名种葡萄，所以不能打上法定产区（DOC）或优质法定产区（DOCG），而只能打上托斯卡纳I.G.T（Toscana IGT）的产品。

第三和第四类酒是近这二三十年在意大利和世界上流行的葡萄酒。他们的出现是因为有不少酿酒人相信传统的托斯卡纳品种圣祖维斯不容易酿造出适合现代口味的优质酒，所以他们开始尝试在自己的园区内种植法国名种葡萄。最早成功的例子要数西施佳雅了。所以他被誉为意大利现代酒之父。这批意大利的现代酒在价格和品质上都可达到挑战波尔多列级名庄的水平，令世人对意大利重新刮目相看。在近年被选出的六十大“超级托斯卡纳”（Super Toscans）名单上，大部分是第三和第四类产品。



德国 GERMANY

德国主要酒区分布图
POPULAR GERMAN WINE APPELLATIONS



纬度偏高的德国，因为气候寒冷，主要的葡萄酒产区都集中在西南部气候较温和的区域。德国以出产白葡萄酒为主，几乎占葡萄酒产量的87%，白酒的类型很丰富，从一般的干白到甜白到不多见的贵腐霉葡萄酒。此外，德国还是全世界闻名的冰酒的故乡。德国的白葡萄酒酒精浓度较低，果香芬芳清爽，向世人展露了炎热产区白葡萄酒所不能及的优雅和细致。冰酒则清甜爽口，没有加拿大冰酒的浓郁和甜腻，价格便宜，性价比甚高。红葡萄酒则以清淡型为主，产量较少。



初级篇

德国葡萄酒的主要产区

德国的葡萄酒产区位于全世界葡萄酒产区的最北端，分布在北纬47°-52°之间，主要集中在莱茵河(Rhine)岸和莫些尔（Mosel-Saar-Ruwer)河岸，包括莱茵、纳赫（Nahe)、莫些尔河流域、巴顿(Baden)、乌添堡（Wunttembeg)等地。北部地区生产的葡萄酒一般清淡可口，果香四溢，芳香馥郁，优雅脱俗，并有新鲜果酸。而南部生产的葡萄酒则圆满充实，果味诱人，有时带有更刚烈的味道但不失温和适中的酸性。

其中莱茵区又分为莱茵高（Rheingau）、莱茵汉森（Rheinhessen）、法尔兹（Pfalz），莱茵高所产白葡萄酒多采用德国著名的威士莲（Riesling）。莱茵区所产的葡萄酒统称莱茵酒，口味比莫些尔河产的酒浓郁一些。

德国葡萄酒的分级制

德国葡萄酒分为四个级别：

1.Qualitatswein mit Pradikat（简称QMP，2007/2008年，此简称被改名为Pradikatwein）优质法定产区酒

是德国最高级别的葡萄酒，它有浓郁的果香和适宜的酸度。这种酒必须以好年份和熟透的葡萄为原料，品种和生产地必须符合规定。此外，酒的标签上要注明检验合格的编号。该酒是德国人最爱夸耀的纯天然葡萄酒。同时，根据糖度的不同，QMP又分为以下6个级别：

(1)Eiswein（冰葡萄酒）：

以在寒冷的早冬摘取的葡萄为原料酿制的酒。该酒香甜，但甜而不腻。

(2)Trockenbeerenauslese（精选干颗粒贵族霉葡萄酒)：

以一粒粒精选的贵族干葡萄（失去大部分水分的葡萄）为原料酿制的酒。该酒呈金黄色，甜似蜂蜜，醇香。

(3)Beerenauslese（精选贵族霉葡萄酒）：

只用精选成熟的贵族葡萄串酿制的酒，是颜色较深的优质葡萄酒，其特点是味道香醇，甜味浓，可作为甜点酒，产量少。

(4)Auslese（贵族霉葡萄酒）：

只用成熟贵族葡萄酿制的葡萄酒，酒味更加浓郁香甜。

(5)Spatlese（晚摘葡萄酒）：

迟摘葡萄酿制的葡萄酒，该酒味道较香甜。

(6)Kabinet（一般葡萄酒）：

成熟初期葡萄酿制的葡萄酒和清盈平淡干白葡萄酒。

2.Qualitatswein 法定产区酒

是德国二等葡萄酒，占德国总产量的70%以上。产于德国政府指定的法定葡萄酒产区，并以当地栽培的优质葡萄为原料，必须经官方的质量管理和控制中心鉴定，合格后下达检测标准号码，才能销售。

3.Landwein 乡土葡萄酒

德国普通佐餐酒。等同于法国VDP级别。

4.Tafelwein 日常餐酒

德国最低等级的葡萄酒。可在德国内各地生产，酒精度不得低于8.5°，也可用各地同类品质的葡萄酒勾兑而成。

升级篇

德国葡萄酒质量鉴定号（A.P.Nr)

德国在产品出厂前必须经过官方评酒小组的检查和鉴定。在原料种植、葡萄园地点、葡萄品种及该酒质量指标符合要求时，标签上印有A.P.Nr加上一些数字。数字排列顺序是检验管理局号、葡萄酒装瓶地区号、装瓶酒厂注册号、装瓶批号、装瓶年份。

冰酒的故乡

德国是世界上最早酿制冰酒的国家。

法尔兹是德国最著名的冰酒及贵族甜酒产区。这里出产的冰酒甜而不腻，清纯冰爽，带有丰富的鲜果香、干果味、花香和蜂蜜香。冰酒适合跟很多中餐菜式搭配，是目前中国越来越流行的葡萄甜酒。

由于对自然环境的要求甚高，到目前为止，全世界仅有德国、奥地利和加拿大生产冰酒。



西班牙 SPAIN

西班牙主要酒区分布图
POPULAR SPANISH WINE APPELLATIONS



西班牙拥有世界上面积最多的葡萄种植园，但严酷的生长环境和比较粗放的种植模式，使总产量少于意大利和法国，位居第三。西班牙拥有600多种葡萄品种，白葡萄品种占多数，最主要的红葡萄品种是添帕尼优（Tempranillo），大部分的红葡萄酒都是用它来酿制的。近年来西班牙在酿酒技术上已有长足的进步，受到国际的肯定。

初级篇

西班牙葡萄酒的主要产区

西班牙著名的产优质酒DOC产区有多罗（Ribera Del Duero），里奥哈（La Rioja）和那瓦拉（Navarra）。

多罗的产量不是很大，但有不少精品和极品酒庄，西班牙葡萄酒的四大天王巨星全部产自这里，他们分别是有西班牙拉菲（Ch.Lafite）之称的维加西西利亚（Vega-Sicilia）、百斯嘉乐（Pesguera）、拉美达（L`Ermita）和有西班牙的柏图斯（Petrus)之称的彭高斯（Pingus）。

里奥哈的产量应该算是西班牙最大的，这一产区有很多西班牙精品至极品的酒庄，同时它还出产一大批质量稳定、但价格不太贵的中价物值酒。里奥哈也是西班牙最早成名、最大的优质酒产区。

那瓦拉和前两者相比，算是一个新兴的产区，但它的名气正在飙升。它出产非常有物值的中价位西班牙好酒。

西班牙葡萄酒的分级

西班牙葡萄酒有五个级别：

1.DOC（Denomination de Origen Calificada），优质法定产区酒。

2.DO（Denomination de Origen），法定产区酒。

3.VdlT（Vino de La Tierra），约等同于法国的VDP。

4.VC（Vino Comarcal）。

5.VDM（Vino de Messa），是西班牙最低级别的葡萄酒，约等同于法国的VDT。

升级篇

更详尽的西班牙葡萄酒分类

西班牙的葡萄酒等级非常严格和复杂，除了基本的五个级别，还会进行细分级别。例如，DO或者DOC的酒还可细分为：

Vino de Cosecha：年份酒，要求用85%以上该年份的葡萄酿造。

Joven：新酒，葡萄丰年后来年春天上市的酒。

Crianza：在葡萄半年后的第三年才能够上市的酒，需要至少 6个月在小橡木桶内和24个月在瓶中陈酿。在里奥哈和多罗地区则要求至少1年在橡木桶内和1年在瓶内的陈酿时间，丰年后24个月才可发售。

Reserva：至少陈酿3年的时间，其中至少要在小橡木桶内陈酿1年。而白酒则要求至少陈酿2年的时间，其中至少要在小橡木桶内陈酿6个月，丰年后36个月才可发售。

Gran Reserva特级珍藏：只有少数极好的年份才会酿造的等级，而且要酿造“Gran Reserva”等级的葡萄酒需要得到当地政府的许可。要求至少陈酿5年的时间，其中至少要在小橡木桶内陈酿2年。对于白葡萄酒“Gran Reserva”是极为罕见的，要求至少陈酿4年的时间，其中至少要在小橡木桶内陈酿6个月，丰年后60个月才可上市发售。





葡萄牙 PORTUGAL

葡萄牙主要酒区分布图
POPULAR PORTUGUESE WINE APPELLATIONS



葡萄牙是欧洲葡萄酒传统生产国之一。它毗邻西班牙，濒临大西洋，是典型的地中海气候。早在公元前，葡萄的生产和酿造技术就已经传播到了葡萄牙，至今，葡萄牙已经有两千五百多年的酿酒历史了。悠久的历史加上特别的气候和土壤条件，令葡萄牙境内生长有约250种之多的葡萄品种，其酿造的葡萄酒极富个性和特色。

近年来，随着葡萄牙加入欧盟的举措，政府加大了葡萄酒业的发展力度，更加注重传统葡萄酒的推广。1989年，他们把全国的葡萄产区按照等级进行划分，到现在，更已经划分出五十五个产区之多。同时，他们对酿酒设备进行了改革，大批投入现代化的设施，酒质得到迅速的提高。2005年，在法国波尔多举行的国际葡萄酒交易会上，著名的美国女酒评家Jancis Robinson是这样评价葡萄牙的：“葡萄牙是世界上拥有最多自己本土葡萄品种和特色的优质酿酒国，现在，通过设备的改良和酿酒技术的提高，其葡萄酒更是富有时尚的、果味浓郁的特点。”

初级篇

葡萄牙葡萄酒的主要产区

葡萄牙的气候温暖，因此不大利于葡萄酒存放，所以葡萄牙的酒一般酒精度比较高。

在葡萄牙北部的杜罗河 (Douro) 上游，则是著名的葡萄牙产酒区：波尔图 (Porto) 。波尔图的酿酒业已有两千多年的历史， 2001年这里的葡萄园区被列入世界文化遗产名录，在上游产区酿好的葡萄酒都会运送到河口处进行陈酿、混合和装瓶，然后分销各地。用当地人的话说：杜罗河的河水都飘着酒香。可见它在葡萄牙人心目中的地位。

葡萄牙葡萄酒的分级

葡萄牙的葡萄酒等级是这样划分的：

1. DOC (Denomination of Controlled Origin) 法定产区酒。DOC级的名产酒区有波尔图区 (Porto) 、漫华德区 (Vinho Verde) 、杜罗区 (Douro) 、邓肯区 (Dao) 、比拉达区 (Bairrada) 、布斯拉斯区 (Bucelas) 等。

2. IPR (Indication of Regulated Provenance) 推荐产区酒。

3. VQPRD (Vinhos de Qualidade Produzidos em Regioses Determinadas) 属于品质不错的产区酒，相当于波尔多的准法定产区酒VDQS。

4. VEQPRD (Vinhos Espumantes de Qualidade Produzidos em Regioes Determinadas) 优质汽酒。部分出产葡萄汽酒的DOC级产区都可以打上该等级，如杜罗(Douro) 和邓肯(Dao) 。

5. VLQPRD (Vinhos Licorosos de Qualidade Produzidos em Regioes Determinadas) 强化葡萄酒。如著名的砵酒(Port) 。

6. VINHO REGIONAL 指没有按照法定酿酒要求酿造的葡萄酒。跟意大利的IGT一样，虽然不是最高等级的酒，但却有不少富有地方特色的佳酿。

7. VNHO DE MESA 通常不记年的，价格比较低的日常餐酒。

8. SELO DE GARANTIA 持有葡萄牙葡萄酒协会封条的葡萄酒。具有政府确认的品质保证。

葡萄牙的葡萄酒分级与意大利有点类似，不能按照分类的级别高低对酒的品质一概而论，大家在选购酒的时候可以因自己的喜好，或者买某些著名产区的葡萄酒就不会错到哪儿去的了。

升级篇

葡萄牙的绿酒 (Vinho Verde)

葡萄牙的波特酒 (Port) 大家会比较熟悉，但还有另外一种酒也是葡萄牙的特产，叫做绿酒。绿酒的产区位于葡萄牙东北部，主要葡萄品种是阿瓦里诺 (Alvarinho) ，它是一种带有汽泡的白葡萄酒，口感清淡鲜酸，它的酿制方式有别于一般的汽泡酒，口感也有所差别。绿酒虽然泛着淡绿的色泽，但它的名字来源却是出自于葡萄牙的谚语，葡萄牙人把所有未成熟发酸的东西，如水果等，都一概称作“绿色的”，而绿酒的前身也是又酸又涩的，传统酿造方式以发酵刚完成的葡萄酒，装入橡木桶内，使二次乳酸发酵在桶内进行，待汽泡出现后即装瓶销售，后来大多以人工添加二氧化碳的方式，让酒中带有汽泡，并添加些许甜酒，使其口味更加独特。



奥地利 AUSTRIA

奥地利主要酒区分布图
POPULAR AUSTRIAN WINE APPELLATIONS



奥地利以其得天独厚的地理环境出产着高质量的葡萄酒，并且以高质量低产量而著称，奥地利的葡萄酒一直以内销为主，所以在国外很少见。葡萄园一般为独立小酒农式。四万五千多名葡萄酒农，平均每户农人有一公顷的葡萄田，独立酒庄生产大部分的葡萄酒。奥地利的葡萄品种、种植与酿造甚至酒瓶都与德国酒十分类似。奥地利的葡萄酒主要以白葡萄酒为主，其冰酒和特殊酿制的甜酒都非常著名。

奥地利优质葡萄酒和特优葡萄酒须经双重国家检验。标签上的国家检验号和红白红色封条便表明了这一严密的监督和质量保证程序。

每年奥地利都要选出一名葡萄酒女皇，全奥地利16 个葡萄酒产区各送选一名候选公主，候选人必须来自葡萄酒生产世家或受过完整的葡萄种植学、酿造学等专业教育，必须是年满18岁的未婚少女，在当选女皇的一年内要保持单身。





初级篇

奥地利葡萄酒的主要产区

奥地利的法定葡萄种植区分别是下奥地利州(Niederosterreich)、布尔根兰州(Burgenland)和施泰尔马克州(Steiermark)。

此外还有16个葡萄种区，其中最大的一个葡萄区Weinvierted温伟特被称为奥地利葡萄的圣地，这里盛产精美的威尔许威士莲(Welschriesling)、味道浓郁的白布恭得(Weiburgunder)和鲜活的威士莲(Riesling)。音乐之城维也纳(Vienna)也同时是一个著名的葡萄酒产区，这里的盛产着风格多样的白葡萄酒。

奥地利葡萄酒的分级制

葡萄酒分级方式则与德国葡萄酒相似，按照糖分含量，由低而高排列顺序如下:

日常餐酒 Tablewine
地区餐酒 Landwine
一般葡萄酒 Kabinett
晚摘型葡萄酒 Spatlese
精选葡萄酒 Auslese
精选干红葡萄酒 Beerenauslese

列入何种类别取决于葡萄果汁中的含糖量，相关单位用克洛斯特新堡比重计(Klosterneuburger Mostwaage，简称KMW)标示。

普通佐餐酒只标明产于奥地利。地区葡萄酒注明产地为以下四个葡萄种植产地之一，包括下奥地利州(Niederosterreich)和布尔根兰州(Burgenland)、施泰尔兰德(Steirerland)、维也纳(Wien)或山地(Bergland)。优质和特优葡萄酒则需注明其葡萄种植产区。

升级篇

奥地利特有的主要葡萄品种

红葡萄品种

蓝色葡萄牙 Blauer Portugieser
蓝色佛朗克 Blaufrankisch
卡达卡 Kadarka

白葡萄品种

佛敏 Furmint
葛福次塔铭内 Gewurztraminer
绿色瓦特林纳 Gruner Veltliner
穆勒.图尔高 Muller-Thurgau
奥图内蜜思嘉 Muskat-Ottonel
新山 Neuburger
莱茵威士莲 Rheinriesling
白比诺 Weissburgunder
威尔许威士莲 Welschriesling
次韦格尔特 Zweigelt

各级别奥地利葡萄酒的含糖量

KMW是Klosterneuburger Mostwaage，指葡萄果汁中的含糖量。由低至高排列顺序如下:

佐餐酒(Tablewein)：至少10.6°KMW。

地方葡萄酒(Landwein)：至少14°KMW。

优质葡萄酒(Qualitatswein)：至少15°KMW。

一般葡萄酒(Kabinett)：至少17°KMW。

由此等级起包括(Kabinett)不允许来提高KMW的含量(通过加糖或添加未经发酵的果汁)。

特优葡萄酒(Pradikatsweine)：(包括晚摘酒、精选干粒酒(TBA)、冰葡萄酒和稻草酒)

晚摘葡萄酒(Spatlese)：至少19°KMW。

串葡萄酒(Auslese)：至少21°KMW。

由此等级起(包括Auslese)葡萄中过熟和贵腐的浆果含量相应增加。

浆果特选酒(Beerenauslese，简称BA)：至少25°KMW。

冰葡萄酒(Eiswein)：至少25°KMW；采收和压榨时葡萄必须结冰。

稻草酒(Strohwein)：至少25°KMW；酿制用的葡萄须在稻草堆或芦苇上铺放或用绳挂起来风干至少三个月。

高级甜葡萄酒(Ausbruch)：至少27°KMW。

精选干粒酒(Trockenbeerenlese，简称TBA)：至少30°KMW。

匈牙利 HUNGARY

匈牙利主要酒区分布图
POPULAR HUNGARIAN WINE APPELLATIONS



匈牙利曾经是一个葡萄酒生产大国，其著名的贵腐酒(Tokaji Aszu)曾经是欧洲皇室的御用酒。匈牙利种植的葡萄品种多是特有的，一般在其他欧洲国家无法种植的葡萄品种，在匈牙利这块特殊的土地上却获得了良好的生长环境。四周环陆的大陆型气候，酷热的夏季，严寒的冬天，而在秋天葡萄采收的季节却经常是阴霾笼罩，这种气候条件正是贵腐甜酒的天堂，因此在这片土地上生产的贵腐甜酒总有着别处无法模仿的风味。

初级篇

匈牙利葡萄酒的主要产区

匈牙利的四大葡萄酒产区都位于东北部，从布达佩斯往北，分别是：马特拉 Matraalja、埃格尔 Eger、布克 Bukkalja与杜卡伊 Tokaj-Hegyalja。其中著名的杜卡伊产区位于布达佩斯（Budapest）东北约二百公里处泽姆普林山南麓，这里是匈牙利著名甜酒Tokaji Aszu的产区，被称为匈牙利的“黄钻”。法国启蒙思想家伏尔泰曾赞美杜卡伊葡萄酒香甜有力，饮后使人精神振奋，能在灵魂深处点燃智慧和欢乐的火花。奥地利著名作曲家舒伯特曾为其写下了优美的旋律《杜卡伊赞歌》。

与“黄钻”相呼应的另一产区是埃格尔（Eger），盛产著名的红葡萄酒公牛血Egri Bikaver，因此埃格尔也被称之为匈牙利的“红宝石”。

升级篇

匈牙利酒王 Tokaji Aszu

Tokaji Aszu白葡萄甜酒是一种晚摘型的白葡萄甜酒。曾深受沙皇时代的俄国贵族喜爱，彼得大帝和凯卡琳女皇更指定其为宫庭宴会必备的御用葡萄酒，因此被称为“酒中之王，王者之酒”。

Tokaji Aszu不同于其他产区的贵腐霉甜酒，它的酿制过程非常独特，使用的葡萄品种也是匈牙利独有的“Furmint”和“Harslevelu”。在Tokaji Aszu的酒标上，会发现Puttonyos的标志，从1 puttonyos到6 puttonyos不等，它代表了酒所含的葡萄原液的比例。

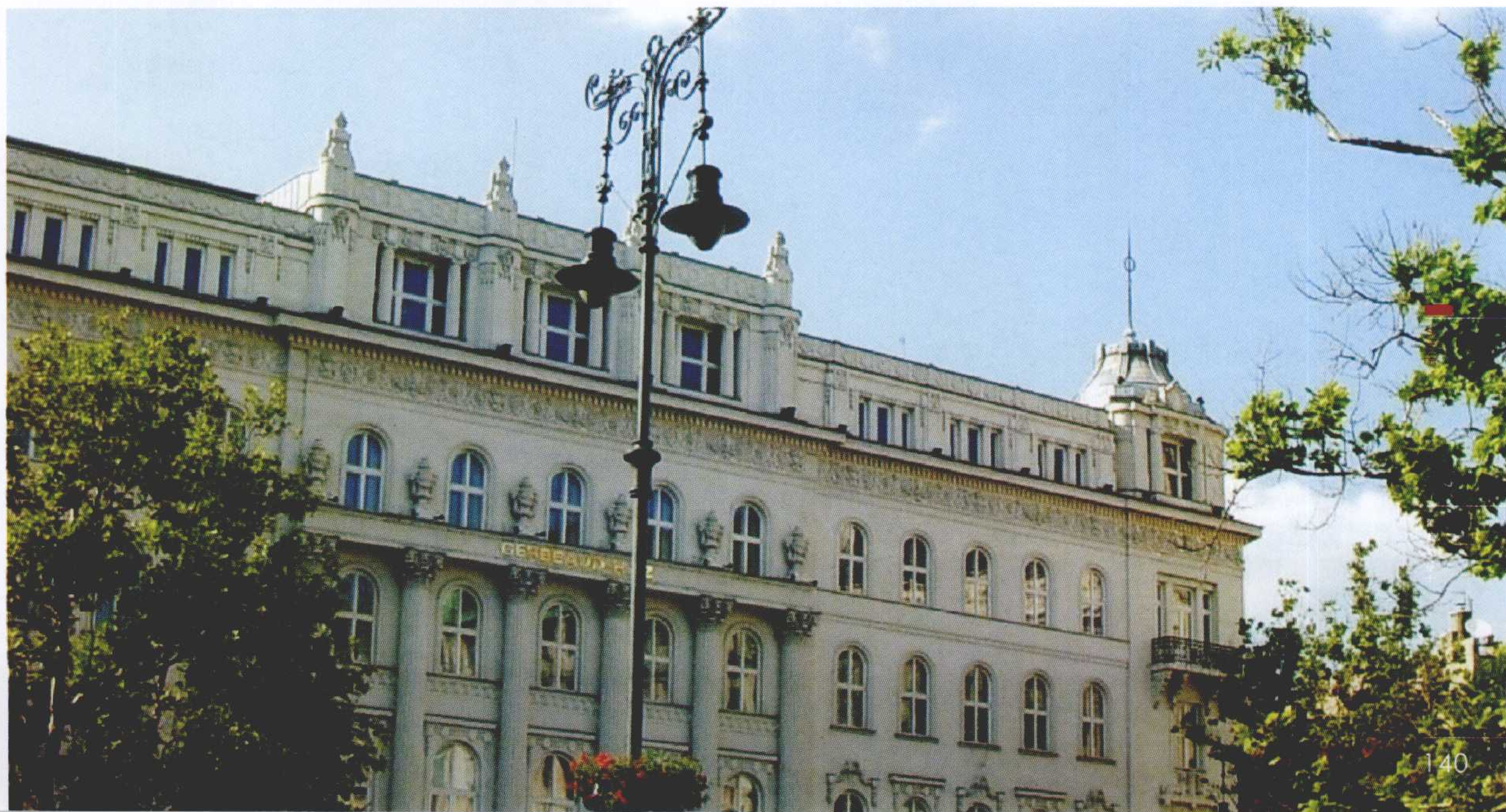
采集下来的干萎葡萄，先被放进大型的木桶内，让葡萄本身的重量压出汁液，而不是采用机器压榨或者脚踩。这些精华汁液会从木桶底部的注孔中流出，流出的汁液，含糖量极高，可以高至每公升含糖超过700克。这些葡萄精华将会用作酿制每年产量极少的顶级甜酒（Aszu Essencia）。

在收集精华汁液以后，桶内的葡萄，便会按所需酿制甜酒的甜度，混入固定比例分量的同类葡萄汁液。采集这些贵腐霉葡萄是以固定容量的木斗来盛载，每斗的容量约为25公斤，采葡萄工人薪酬亦是按采得斗数作计算，这种木斗便叫Puttonyos。Tokaji Aszu的甜度，也是以加入的干萎葡萄的斗数而作分等。最少要加入了三斗，才能将甜酒称为Aszu类别的上等甜酒。如果不把顶级的Aszu Essencia计算在内，最高甜度的就是6 puttonyos级别。

充满传奇色彩的公牛血 Egri Bikaver

公牛血是匈牙利的另外一种名产，它是一种以不同葡萄酒混合的红葡萄酒，酒色鲜艳如牛血，很适合搭配匈牙利人最爱的牛肉和猪肉菜式。

公牛血有着一段传奇的故事。在16世纪中叶，埃格尔城被15万土耳其人围攻，而全城包括400多名妇女在内，总共只有军民2300余人，但男女老幼，同仇敌忾，凭借上下五层，深达30米，总长17公里的复杂地道网，与土军激战38昼夜。终于以少胜多，取得了埃格尔保卫战胜利。在作战过程中，匈牙利壮士抱着背水一战的信念，豪饮当地的红葡萄酒，血红酒汁溅满全身上下，怒吼着与敌群厮杀，土耳其军队以为匈牙利人喝了公牛血，要来拼命了，吓得四散而逃，从此，埃格尔的红葡萄酒便名扬天下。



澳洲 AUSTRALIA

澳洲主要酒区分布图
POPULAR AUSTRALIAN WINE APPELLATIONS



澳洲阳光充足，气候优良且稳定，土地矿物质丰富和拥有不受污染的最佳天然环境，因此能种植出世界上最好的葡萄。

澳洲具有锐意创新，出类拔萃的酿酒技术，多元文化背景的酿酒经验，无疑可成为世界上最优质葡萄酒出产国之一。

澳洲酿酒技术先进，崇尚保留葡萄品种的最高度原味和果香的酿酒哲学，从而使得澳洲葡萄酒充满个性和活力。大部分澳洲葡萄酒不需要陈年，在其年轻时饮用味道已极佳。

在澳洲可种植酿酒葡萄的区域比世界上任何一个葡萄酒产国都要大，因此，可酿出地区风格多样的优质葡萄酒。澳洲葡萄酒还以质优价实的特性而风行世界。

澳洲酒的同业们有个不成文的默契，就是不酿制价格低廉的低级酒。他们把注意力放在质量上而不是数量上。因此在这近二十年间澳洲冒出不少媲美法国列级名庄的超优质名酒，同时也涌现出一大批价格平实但质量出众的名牌葡萄酒。澳洲是目前很多饮食家认可的最好的新世界葡萄酒出产国。

初级篇

澳洲葡萄酒的主要产区

澳洲的优质产酒区主要分布在西澳省（Wastern Australia）、南澳省（South Australia）、维多利亚省（Victoria）、新南威尔士省（New South Wales）和塔斯曼尼亚省（Tasmania）五个省份。

其中南澳省的产量最大，是澳洲最重要的葡萄酒产区，其大部分的葡萄园集中在南谷、河地及亚特雷特（Adelaide）附近区域。

新南威尔士省为澳洲最早的葡萄栽种地区，澳大利亚主要知名酒厂都集中在这里。

西澳省的著名产区有玛格丽河区（Margaret River），以产雄浑高雅的嘉本纳沙威浓(Cabernet Sauvigoon)和丰厚香浓的雪当利（Chardonnay）见称。

维多利亚省气候较清凉，因此酒的风格较为细致，这里出产优质的汽酒，其内陆的产区以甜型的加烈葡萄酒闻名，东北部除了甜型酒外，也产酒色深浓、酒精度高、口味重的红葡萄酒。

另外还有两个新星产区百嘉山（Mount Barker）和福临河区（Frankland River），这两区暂时表现较好的是穗乐仙（Shiraz）。

升级篇

南澳省的四大产区

南澳省有四大著名产区。

一是巴罗莎谷（Barossa Valley）以产全澳洲最出名的穗乐仙而闻名于世。它的穗乐仙丰厚、辛辣，可久存。澳洲的两大酒王奔富之父(Penfolds-Grange）和汉斯基—神恩山（Henschke - Hill of Grace）都产于此区。

二是麦罗仑谷（McLaren Vale）同样是以产穗乐仙闻名。麦罗仑谷的穗乐仙新鲜、复杂而且果味甜美，与巴罗莎不完全一样的风格，从而满足不少饮家的爱好。

三是古纳华拉（Coonawarra）以产丰厚浓郁、略带香味和泥土气息的嘉本纳沙威浓见称，是最早成名的澳洲嘉本纳沙威浓产区。

四是嘉拉谷（Clare Valley）以产有力而高雅的嘉本纳沙威浓和干爽怡人的威士莲（Riesling）著名。

猎人谷

位于新南威尔士省的猎人谷是澳洲葡萄酒的故乡，多家澳洲最古老的酒庄都在这里，猎人谷离悉尼只有一百多公里的路程，开车两小时就到。而且风景秀丽，吸引很多国内外游人。因为猎人谷的知名度很高，但产量并不大，酒的品质又不见得很超级，所以不容易找很有物值的产品。猎人谷较著名的白葡萄品种是沙美龙（Semillon），红葡萄品种是穗乐仙。







WINE

美国 AMERICA

美国加洲主要酒区分布图
POPULAR CALIFORNIAN WINE APPELLATIONS





要学懂美国葡萄酒相对较为容易一点。美国产酒区并不太复杂，它们主要集中在加州（California）和华盛顿州（Washington），无论是在美国国内还是国际市场上，目前加州酒在产量上和知名度上占绝对的优势，以至于有人说它将会追赶上法国，并且在不久的将来与法国并驾齐驱。

美国葡萄酒业在品牌、包装策略及酿酒技术方面有不少特长，甚至对消费者喜好的口味都有深入的研究。虽然气候炎热，但因为有海洋的调节，使加州葡萄酒得以保留优雅细致的风味。大部分的加州葡萄酒都是单一葡萄品种酿制的。加州酿酒葡萄是一个开放的市场，透过供需之间的平衡，葡萄农可依据市场需求作出弹性调整。相对于欧洲的传统方式及严格的法定管制，简直是难以置信的美国神话。

初级篇

美国葡萄酒的主要产区

美国的葡萄酒产区基本集中在加州（California），根据品种区域化和土壤气候条件，加州划分为五个各具特色的葡萄产区，从南往北为：考施拉（Coachella）产区、特瑞（Monterey）产区、瑞斯诺（Fresno）产区、洛蒂（Lodu）产区、纳帕(Napa)产区。这五个区只有瑞斯诺和纳帕区是酿酒区，其中最经典的是纳帕谷（Napa Valley）。

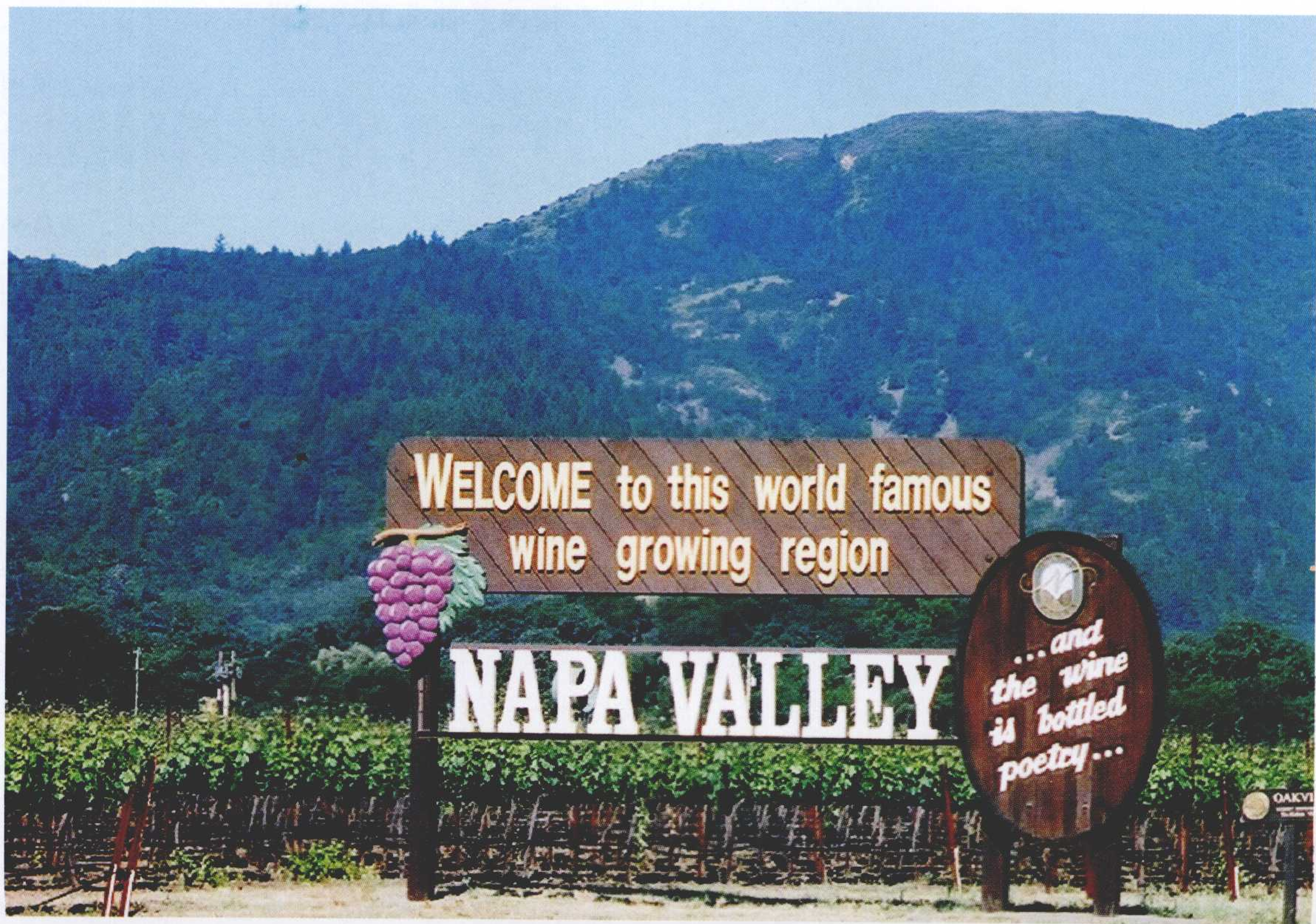
纳帕谷拥有众多世界顶级名庄，酒区也不算太大，再加上美国国内的庞大消费市场，令该区的酒几乎没有一个是便宜的。在中国市场上零售的纳帕谷酒最低价位都在二百多人民币，而最高可以达到三千元人民币。而2005年在奥斯卡金像奖中大出风头的电影《杯酒人生》（Sideways），更是把美国和纳帕谷的迷人风光和葡萄酒魅力展示在世人的面前。纳帕谷地区的酒庄，已经成为北加州的观光重点，大小酒庄不下二百家，几乎所有酒庄都提供试饮，旅馆、餐厅林立，大部分的旅馆都可供应完备的旅游信息。纳帕谷每年有超过五百万人前来观光，被称为葡萄酒爱好者的迪士尼乐园（Disneyland）。

加州的亚历山大谷（Alexander Valley）和索罗马（Sonoma）生产较大量的中档至精品酒。利物摩雅（Livermore）和蒙特利（Monterey）是物有所值中档酒的名产区，它中档酒产量较大，但也不缺少精品酒。百索罗布（Paso Robles）是一个新兴产区，它的仙粉黛（Zinfandel）葡萄较为出名。

升级篇

华盛顿产区

华盛顿州是美国的另一个独特的产酒区，处于加州北海岸的正上方，层峦叠嶂的山峰使哥伦比亚山谷（Columbia Valley）与太平洋相隔，夏季日照时间比纳帕谷日照还要长，而温度却比加州凉爽得多，与法国波尔多（Bordeaux）地区处于同一纬度，气候跟新西兰十分类似。华盛顿州的葡萄酒特点是芳香的水果口感，其白葡萄酒十分出色。此外，嘉本纳沙威浓（Sauvignon Blanc）、梅乐（Merlot）、雪当利（Chardonnay）、白沙威浓（Cabernet Sauvignon）以及威士莲（Riesling）都相当不俗。



新西兰 NEW ZEALAND

新西兰主要酒区分布图
POPULAR NEW ZEALAND WINE APPELLATIONS



新西兰葡萄酒的历史相当短，但发展速度却非常惊人。新西兰南北两岛狭长，四面环海，土壤肥沃，日照充沛。虽然新西兰出产的红葡萄酒品质不差，但白葡萄酒还是占了全国产量的90%。新西兰种植的红葡萄品种贝露娃（Pinot Noir）也很出名，这种娇贵刁钻的葡萄源自于法国的布根地（Burguurdy）地区，由于品质极端产量稀少，令布根地成为全球最昂贵的葡萄酒产区。新西兰的气候干爽清凉，日照时间长，很适合这种皮薄，娇柔的葡萄品种生长。高品质的新西兰贝露娃气香风情万种，酒体丰盈温柔，成为继布根地后又一贝露娃的名产区。

初级篇

新西兰葡萄酒的主要产区

新西兰的四大葡萄酒产区分别是四大产区名从北至南有序排列：

1.奥克兰（Auckland）
2.吉事帮（Gisborne）
3.霍克斯湾（Hawkes Bay）
4.万宝龙（Marlborough）。

其中万宝龙区出产的白沙威浓（Sauvignon Blanc）葡萄酒更以香味丰富浓郁、雅致清新闻名世界。

升级篇

新西兰葡萄酒产区详介

1.奥克兰（Auckland），这里的气候相当潮湿，葡萄的种植逐渐减少，除了本地的葡萄外，区内的酒厂也同时从南部其他产区运来很多葡萄作为酿酒的材料。

2.吉事帮（Gisborne），位于东岸，雨量颇多，过去主要出产廉价的日常餐酒。不过最近几年吉事帮却因为出产高品质的雪当利白酒而日渐受到重视，比较浓厚的口味加上浓郁的热带水果香，是其最大的特色。

3.霍克斯湾（Hawkes Bay），位于北岛的东岸，是新西兰最具历史而且品质最好的产区之一。这里的气候比较干燥，阳光充足，部分排水良好的地区还需要借助人手灌溉。此区雪当利的种植最广，嘉本纳沙威浓（Sauvignon Blanc）则是表现最好的红葡萄品种，经常混合梅乐（Merlot）酿造，另外也出产不错的威士莲（Riesling）和白沙威浓白葡萄酒。

4.万宝龙（Marlborough），虽然新西兰的雪当利和嘉本纳沙威浓都已经有国际的水准，但是真正让国际刮目的却是产自新西兰南岛万宝龙区的白沙威浓。充沛的日照，适度的雨量以及满布卵石、排水性佳的河流沙土等条件，让这一个新兴的年轻产区能够出产香味丰富浓郁，典型细致，同时口味清新均衡的顶级白沙威浓。此外，用雪当利和灰贝露（Pinot Grips）酿成的传统制法汽泡酒也拥有相当好的潜力。



智利 CHILE

智利主要酒区分布图
POPULAR CHILIAN WINE APPELLATIONS





智利的葡萄酒酿制历史其实也非常长。早在公元四世纪就有智利人酿酒的记录，但那时所酿的酒主要是用于宗教仪式，因此没有普及。到了16世纪，智利人开始种植葡萄，酿造量较大的酒作民用。19世纪有人从法国波尔多（Bordeaux）引进高档的酿酒葡萄品种，这才算是智利酒真正开始发展的阶段。

智利的气候对葡萄树的生长提供最完美的条件，白天的日照时间很长，晚上的低温给予了葡萄树充分的休息，是葡萄成熟的最理想条件，色泽和香气都很完美。智利的葡萄树由于夏天干燥，加上天然的环境，很少受到葡萄病毒的入侵。这样好的种植环境，在全球都很少见。

目前智利的主要葡萄品种非常国际化，国际市场上当红的品种基本都齐全。由于葡萄种植密度相当大，智利出产大量价廉物美的日常餐酒，不过缺少品质异常突出，可以齐名全球顶级葡萄酒的产品。20世纪80年代后，随着几个世界顶级的葡萄酒巨人如：波尔多的拉菲尼（Ch. Lafite），武当王（Ch. Mouton Rothschild）和西班牙的桃乐丝（Torres）等看好智利先天潜质，投资于智利葡萄种植和酿酒业后，相继引来了不少重大投资，同时对智利原有的酒庄也是一种激励。因此，智利有望很快能出产世界顶级和拥有本土风格的葡萄酒艺术品。

初级篇

智利葡萄酒的主要产区

智利的酿酒葡萄主要产自中央谷（Central Valley），其中最优秀的产区主要有美宝谷（Maipo Valley）和兰佩谷（Rapel Valley），这两区可以说是智利最顶尖的优质酒产区，另外有嘉利谷（Curico Valley）和摩利谷（Maule Valley）。

智利的北部有：阿塔加马（Atacama），阿冈卡加谷（Aconcagua）和卡萨布兰卡谷（Casablanca Valley），其中卡萨布兰卡出产优质雪当利（Chardonnay）和世界级的白沙威浓（Sauvignon Blanc）葡萄酒。

智利的南部有：依塔达谷（Itata Valley）和毕欧谷（Bio Bio Valley）。

智利的葡萄酒多来自中部大产区，并以多间大厂品牌为主，所以并不积极发展葡萄酒的分级及产地划分制度。

升级篇

智利葡萄酒的分类

RESERVA DE FAMILIA：家族珍藏，表示某酒庄最好的酒之一，也可能以另外的名字来命名。如圣卡罗（Santa Carolina）家族珍藏系列（Santa Carolina-Reserva de Familia Range）。



阿根廷 ARGENTINA

阿根廷主要酒区分布图
POPULAR ARGENTINEIAN WINE APPELLATIONS



阿根廷是南美重要的产酒大国，它的葡萄酒产量在南美排名第一，在世界上排名第五，出产大量物有所值的葡萄酒。

阿根廷的葡萄种植和酿酒历史始于16世纪的西班牙移民，他们引进了西班牙的葡萄品种添帕尼优（Tempranillo）。18世纪的又一波欧洲移民潮中，法国人引进了嘉本纳沙威浓（Cabernet Sauvignon）、梅乐（Merlot）、玛碧（Malbec），穗乐仙（Syrah/Shiraz）和雪当利 （Chardonnay）的种植，而意大利人又引进了圣祖维斯（Sangiovese）和巴比拉（Barbera），令阿根廷酿酒葡萄的种类颇为丰富。

由于得天独厚的自然条件，阿根廷产区葡萄里的类黄酮含量极为丰富，这些有益健康的类黄酮均被直接保留在阿根廷的优质红酒里。阿根廷的土壤和干热气候最适合玛碧（Malbec）的成长，令玛碧酿出了亲和、口感丰富、野性、略带香水味和花香，微辛辣的世界级好酒，所以玛碧是阿根廷最出名和最有自身特点的葡萄酒。这片土地同时因为日照强、水分低、日夜温差大的关系，长时间的光合作用造成葡萄里所含的果糖比例升高，于是在酿酒的过程中会得到较高的酒精，因此阿根廷的葡萄酒通常酒精度比较高。

初级篇

阿根廷葡萄酒的主要产区

阿根廷最出名的优秀酒产区是曼度莎（Mendoza），占全国葡萄酒产量的一半以上，其次还有圣豪（San Juan）、拉里奥哈（La Rioja）、卡发耶（Cafayate）和里奥纳高（Rio Negro）。

升级篇

阿根廷的法定产区

为有效控制葡萄酒生产质量，阿根廷国家农业技术研究院（Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuaria）于1999年提出了一系列方案，经政府核定而成为阿根廷法定产区标准（D.O.C.）的法令，唯有符合资格的葡萄酒酒标签上可以注明D.O.C.法定产区的字样。施行至今，已核定四个法定产区，分别是Lujan de Cuyo、San Rafael、Maipu和Valle de Famatina。

法定产区的内容包括四个重点：


1.必须全部使用划定的法定产区内生产的葡萄酿酒。

2.每公顷不得种植超过550株葡萄藤的种植密度。

3.每公顷葡萄产量不得超过一万公斤。

4.葡萄酒必须在橡木桶中培养至少一年，并且必须在瓶中陈年至少一年。

这样的法定产区标准限制了葡萄的种植不至于泛滥，也同时保障了葡萄酒的基本质量。但实际上，许多有分量的酒庄仍然没有实行D.O.C.标准，依旧沿袭传统方式栽种、照顾和酿造，继续坚持自我风格。



加拿大 CANADA

加拿大主要酒区分布图
POPULAR CANADIAN WINE APPELLATIONS



加拿大的葡萄酒产区纬度与意大利托斯卡纳(Toscana)和法国普罗旺斯(Provence)接近，但受到北极气候影响，使得加拿大属于严寒的葡萄酒产区，寒冷的气候却为加拿大的葡萄酒带来新的生机，在德国、奥地利等地，每年都要听天由命的生产冰酒，在加拿大反而有独特的优势，每年都有适产冰酒的气候，出产品质上佳的冰酒。配合积极的宣传和炒作，加拿大的冰酒已被世界所熟悉，并成为最主要和最有名气的冰酒出产国。但原装进口的加拿大冰酒价格高昂，为节约成本，市场上多见在国内灌装的加拿大冰酒，这样无疑令冰酒的品质大打折扣。因此大家在购买时需注意原产地装瓶的才是正宗的加拿大冰酒。



初级篇

加拿大葡萄酒的主要产区

加拿大有四个主要酿酒区：安大略省（Ontario）、英属哥伦比亚省（British Columbia）、莫斯科夏半岛（Nil）和魁北克（Quebe）。其中以安大略省最为重要，占全国生产量约75%，而符合加拿大葡萄酒品质同盟会VQA标准的产区，只有安大略省和英属哥伦比亚省。

升级篇

加拿大的VQA

VQA（Vintners Quality Alliance），意为酒商质量联盟，它是加拿大葡萄酒的原产地名称系统，标有的酒便可判定酿造葡萄酒的葡萄来自加拿大。

根据VQA的划分，安大略省有三个法定葡萄栽培产区（DVA, Designated Viticultural Areas）：尼亚加拉半岛，皮利岛和伊利湖北岸。VQA在安大略是一个独立的联盟，下面有葡萄酒厂、葡萄种植者、省烈酒控制委员会LCBO以及学术、餐饮和研究机构。

英属哥伦比亚省有四个法定葡萄产区：Okanagan山谷、Similkameen山谷、Fraser山谷和温哥华岛（Vancouber Island）。

对于葡萄酒的地理和品种名称，VQA有严格的法律规定：

1.葡萄酒必须用经典欧洲葡萄品种酿造，如雪当利、灰贝露或威士莲，或者优良杂交品种。

2.如果使用葡萄品种命名，葡萄酒必须至少含有该品种，葡萄酒必须展现出该品种的主要特性。

3.所有的葡萄品种在收获时必须达到一个规定的最低自然糖度。不同的葡萄酒，包括甜酒和冰酒以及以葡萄园命名的酒或酒庄装瓶的酒，都有不同的糖度规定。

4.酒庄装瓶的葡萄酒必须是由葡萄种植区葡萄酒厂拥有或控制的葡萄酿造。

5.如果使用葡萄园名称，葡萄园地点必须在一个认可的种植区内，而且所有的葡萄必须来自该葡萄园。

葡萄酒必须由独立的专家小组进行品评，只有达到标准的葡萄酒才能有VQA名称。这样的葡萄酒可以在瓶子上印制VQA奖章标志。此外，经过VQA品评小组认定，质量特别优秀的葡萄酒还可获得VQA金质奖章。

南非 SOUTH AFRICA

南非主要酒区分布图
POPULAR SOUTH AFRICAN WINE APPELLATIONS



南非位于非洲大陆的南部尖角，印度洋和大西洋两股洋流在美丽的好望角交汇。这里夏季时间很长，具有充足的日照，冬天气候暖和而湿润，是典型的地中海气候。这为葡萄的生长提供了优厚的自然条件。由于靠近海洋，云层比较厚，为葡萄起到良好的保温作用。但海洋气候也有不利的一面，一旦有风暴来袭，葡萄园就会颗粒无收，葡萄的收成受气候的影响非常大。因此，喝南非的葡萄酒跟旧世界的葡萄酒类似，也讲究年份。

南非是一个既现代又富有历史色彩的国家，这里融汇了非洲、欧洲和亚洲等多国文化。1652年，荷兰人率先登陆在这片土地上，他们认为这里的气候和土壤十分适合种植葡萄，创建了第一个葡萄园，就这样开创了南非的葡萄酒酿造历史。三百多年后的今天，南非的葡萄园总面积已达10万公顷。2005年葡萄酒生产量达5.931亿升，是世界第九大葡萄酒出产国。

南非葡萄酒的特色是既富有旧世界葡萄酒的优雅和高贵，又带有新世界葡萄酒的野性与果香，是新旧世界的糅和体，深受各国葡萄酒爱好者的欢迎。如今，越来越多的人到南非旅游并非单为购买钻石，葡萄酒已经成为游客的心头所爱了。

初级篇

南非葡萄酒法定产区

一直以来南非都没有对葡萄酒产区有法定的划分，但随着南非葡萄酒受到越来越多的关注，葡萄酒出口到欧洲的数量不断增加，业界人士都认为南非应该像欧洲各国那样建立起自己的葡萄酒法定产区制度。于是在1972年，葡萄酒的法定区域划分制度正式建立。

葡萄酒产区从大西洋海岸地区的北部一直延伸到Kleinkarro沙漠，绝大部分汇聚在西开普（Western Cape）地区。主要优质产区有：Constantia区、Elgin区、弗兰谷区（Franschhoek）、帕尔区（Paarl）、罗贝尔森区（Robertson），斯坦陵布什区（Stellenbosch）、Swartland区、Walker Bay区和伍斯特区（Worcester）等。其中最有名气的要数斯坦陵布什（Stellenbosch），帕尔（Paarl）和Constantia三个区域。

南非的主要葡萄品种

南非的主要葡萄品种也是由欧洲引入的，红葡萄品种主要有嘉本纳沙威浓（Cabernet Sauvignon）、仙莎（Cinsault）、贝露特（Pinotage）、梅乐（Merlot）、穗乐仙（Shiraz）等。其中，贝露特（Pinotage）是最具特色的葡萄品种。白葡萄品种有白翠柠（Chenin Blanc）、桑坦娜（Sultana）、哥仑巴（Colombard）、肯布（Hanepoot）、雪当利（Chardonnay）、白沙威浓（Sauvignon Blanc）、威士莲（Riesling）等。

升级篇

南非各大产区简介

Pconstantia

位于开普敦的南郊，这里是南非第一个开始种植葡萄的区域。葡萄园沿着Constantia山脉生长。在那里他们受到大西洋的寒流影响，葡萄品质高雅、清爽怡人。共有5个优质葡萄园：Klein Constantia，Groot Constantia，Buitervenwachting，Constantia Uitsig和Steenberg。

Elgin

位于斯坦陵布什（Stellenbosch）地区的东面，气候寒冷，是一个新兴的葡萄产区，到现在仍然是出产水果的主要区域。这里的海拔比较高，所以气候比一些主要的葡萄园要冷几度。这里最出色的葡萄庄园是Paul Cluver，还有其他12个葡萄供应商也将会建立自己的酒厂。

弗兰谷（Franschhoek）

Franschhoek村位于斯坦陵布什（Stellenbosch）的西部，是一个很小，但却非常有名的葡萄酒产区。周围环绕着Drakenstein山脉，宽阔的峡谷土壤和高降雨量令这里出产着众多独具个性的葡萄酒。这里的气候要比斯坦陵布什（Stellenbosch）温暖，风景秀丽，周围开满了大大小小的餐厅。因为靠近开普敦，这里成为了名副其实的美酒和美食的天堂。

帕尔（Paarl）

这是开普敦西北部最有名气的葡萄酒产区，坐落着众多名酒厂：Veenwouden，Nederburg，Fairview，Glen Carlou和Plaisir de Merle。传统上，这里是一个白葡萄酒产区，但由于它拥有地中海气候和土壤，现在生产的重点已转移到红葡萄酒身上了。这里的气候比斯坦陵布什（Stellenbosch）温暖，所有上好的葡萄酒全部产自海拔较高的葡萄园。

罗贝尔森（Robertson）

位于开普敦（Cape Town）东面120公里处，在伍斯特（Worcester）的隔壁，这是一个以白葡萄酒出名的区域。De Wetshof，Springfield和Graham Beck是该区优质的酒商代表。

斯坦陵布什（Stellenbosch）

在开普敦（Cape Town）的东部。这里是南非最出名的葡萄园区，也是世界各国名酒厂在南非设立的葡萄园的汇聚之地。这里被群山环绕，景色秀丽。游客们可以沿着不同的葡萄园进行游览。这里的地质结构复杂，像东部属于花岗岩的土质，适合种植红葡萄，而西部则是沙岩土壤，适合种植白葡萄。

Swartland

开普敦北部的一个葡萄种植大区，主要由当地的农民来进行管理。这里雨量比较小，灌溉成为了一项必须的工作。这里葡萄园主要以合作社形式进行管理。

Walker Bay

这是一个气候寒冷的葡萄酒产区，到目前为止只有少数几个葡萄酒商。但Hamilton Russell和Bouchard Finlayson所出产的雪当利、贝露娃（Pinot Noir）和白沙威浓却相当典雅，显示了该区的潜力。

伍斯特（Worcester）

属于开普敦(Cape Town)附近一个比较温暖的葡萄产区。葡萄生产由几个大的合作社酒商操控。

附录1：葡萄酒品尝用语

A
Aceti 醋酸的
Acid 酸
After taste 后味
Agreable 惬意的
Amber 琥珀色
Aromatic 果香的
Aroma 香气、果香
Astringent 涩的、收敛性的

B
Bitter 苦的
Blind tasting 盲品
Body 酒体
Brilliant 闪亮的
Butyric 坏奶油味的

C
Casky taste, woody taste 橡木桶味、木头味
Cleared 澄清过的
Cooked taste 烹烤味
Corked taste, corkiness, corky 酒塞味

D
Delicate 精雅的
Dull 暗淡的、沉滞的

E
Earthy taste 泥土味

F
Fine 细腻的
Flavour 风味
Flinty odour 燧石般的气味
Flowery 花香的
Fragrant 芬芳的
Fresh 清新的
Fruity 果实特征明显的
Full 完整的、丰满的

G
Garnet-red 石榴石红
Golden colour 金黄色

H
Hard 硬的、不协调的
Harmonious 协调的
Harsh 粗糙的
Herbaceous 草本植物的
Hydrogen sulphide odour 硫化氢味

L
Light轻盈的
Limpid , clear清澈的、澄清的
Lively充满活力的

M
Mellow 圆熟
Metallic flavour 金属味
Mouldy taste, musty taste 霉味
Mousiness 鼠臭

O
Orange tint 橙色色调

P
Pale rose 洋葱皮色
Pale wine 淡色葡萄酒
Pasty, doughy 浆状的、糊状的
Pharmaceutical taste 药味
Pricked 尖刺感的
Putrid 腐烂的

R
Rancio taste 哈味
Rich 饱满的，馥郁的
Round 圆润
Ruby 宝石红

S

Salty 咸的
Sensory evaluation 感官评价
Smoke taste 烟味、烟熏味
Sour-sweet, sweet-sour 酸甜的、甜酸的
Spoiled, unsound
Stale 走味的、沉滞的
Subtle 精妙的
Sulphur taste 硫味、二氧化硫味
Supple, smooth, soft 柔顺的、平滑的、柔软的

T

Tart 酸的、尖酸的
Taste of lees酒渣味
Tastevin, tasting cup 不透明品尝杯
Thin 单薄的
Turbid, cloudy 浑浊的

U

Unbalanced 不平衡的
Unctuous 肥厚的、丰满的

V

Varietal flavour, varietal character品种风味、品种特征
Velvety 天鹅绒般的
Violet 紫罗兰

W

Well-balanced 平衡良好的
Wine taster 品酒师、品酒员

葡萄品种英汉对译

红葡萄品种

Cabernet Sauvignon 嘉本纳沙威浓
Shiraz、（Syrah） 穗乐仙
Merlot 梅乐
Pinot Noir 贝露娃
Gamay 佳美
Tempranillo 添帕尼优
Zinfamdel 仙粉黛
Nebbiolo 纳比奥罗
Barbera 巴比拉
Dolcetto 多姿桃
Sangiovese 圣祖维斯
Malbac 玛碧

白葡萄品种

Chardonnay 雪当利
Riesling 威士莲、雷司令
Semillon 沙美龙
Sauvignon Blanc 白沙威浓
Chenin Blanc 白翠柠
Viura 维奥娜
Pinot Gris 灰贝露
Pinot Blanc 白贝露
Trebbiano 扎比安奴

附录2:世界著名葡萄酒出产国年份表 World Wines Vintage Chart

年份Vintage		80	81	82	83	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05
区域 Appellation	旧世界 Old World																									
法国 France																										
波尔多Bordeaux	宝物隆 Pomeral	4	7	10	7	8	8	6	8	10	10	4	4	7	7	9	9	7	10	7	10	8	8	8	9	10
	圣达美隆 St.Emillion	5	6	9	7	8	8	4	8	9	10	4	4	6	7	9	9	7	9	7	10	8	8	8	9	10
	圣达使提芬 St.Estephe	4	7	10	7	8	8	5	8	9	10	5	4	6	7	9	10	6	9	7	10	8	8	9	9	9
	菩依乐 Pauillac	4	7	10	7	8	8	5	8	9	10	5	4	6	7	9	10	6	8	7	10	8	8	9	9	9
	圣祖利安 St.Julien	5	7	10	7	8	8	5	8	9	10	5	4	6	7	9	10	6	8	7	10	8	8	9	9	9
	玛歌 Margaux	5	6	9	9	8	8	5	8	9	9	4	4	6	7	9	9	6	8	7	9	8	8	8	9	10
	格拉芙 Graves	4	6	9	7	8	8	5	8	9	9	4	4	6	6	9	9	6	9	7	10	8	8	8	9	10
	苏玳Sauternes	9	9	8	9	8	9	8	10	9	10	7	7	7	8	8	9	9	9	9	9	10	8	9	8	9
布根地 Burgundy	Red (红)	7	6	5	7	9	7	7	8	9	10	8	6	9	7	9	9	7	8	9	9	8	9	8	7	10
	White (白)	6	4	7	8	8	8	6	7	8	9	6	8	8	7	9	10	9	7	8	9	8	9	8	9	9
卢瓦雨河谷 Loire Valley		5	6	7	7	8	8	6	8	9	10	4	5	7	6	9	8	9	7	7	9	8	9	7	8	9
隆河谷 Rhone		6	5	8	9	9	8	5	8	9	10	7	6	5	7	9	8	7	8	9	8	9	7	10	9	9
阿尔萨斯 Alsace		4	7	5	9	8	7	5	8	10	10	5	7	8	6	9	8	9	8	7	7	8	9	7	7	8
香槟 Champagne		4	7	8	7	9	6	4	8	9	10	6	7	6	5	8	9	8	9	8	8	8	9	8	8	8

年份Vintage	80	81	82	83	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05
意大利 Italy																									
托斯卡纳 Tuscana	5	5	8	7	9	8	7	9	7	9	7	6	7	8	8	8	10	7	9	8	8	7	8	9	8
彼尔蒙 Piemont	5	5	8	7	9	8	9	9	8	10	6	6	7	7	8	10	9	7	9	8	8	7	8	8	8
德国 Germany	4	6	4	8	8	7	5	8	9	10	7	8	7	8	8	7	10	7	8	7	10	9	9	8	9
西班牙里奥哈 Rioja Spain	8	9	9	7	8	8	8	9	9	9	8	9	9	9	9	9	9	8	9	9	9	8	9	9	8
葡萄牙 Portugal	9	5	10	9	8	6	5	8	7	7	7	5	4	7	8	6	6	7	6	9	9	8	8	8	9
区域 Appellation	**新世界 New World**																								
澳大利亚 Australia																									
南澳省 South Australia	10	6	9	6	8	9	8	7	6	8	8	7	6	7	8	9	7	9	8	9	8	9	9	9	10
西澳省 Western Australia	9	5	9	6	9	8	8	7	5	8	7	7	7	8	9	9	7	7	9	9	9	8	8	9	9
维多利亚省 Victoria	10	5	9	7	8	9	8	6	6	7	8	6	6	7	9	8	7	8	8	9	8	9	8	8	7
美国 U.S.A	8	6	7	7	9	7	8	8	7	8	9	8	7	8	8	7	10	7	9	9	8	9	9	7	8
新西兰 New Zealand	4	6	6	9	8	7	6	7	9	7	8	7	6	8	7	9	7	9	8	8	8	7	8	7	8
智利 Chile																7	8	8	9	8	9	7	8	8	9
阿根廷 Agentina																7	9	6	9	8	8	7	8	8	7
南非 South Africa	7	6	7	5	7	7	7	8	7	6	8	9	8	7	9	7	8	8	7	7	8	8	8	8	9

法国葡萄酒评级

1855年美度区（Medoc）红酒评级
1987年碧莎里奥南（Pessac Leognan）评级
1996年圣达美隆（St. Emiliom）评级
1998年罗拔派克（Robert Parker）列级名庄评级
2003年美度明星庄（Cru Bourgeois）（也称中产酒庄）评级
1855年苏玳和巴萨区（Sauternes & Barsac）贵腐甜酒评级

1855年美度区(Medoc)红酒评级

FIRST-GROWTHS（Premiers Crus）一级名庄	（4间）
Chateau Lafite Rothschild	Pauillac
Chateau Latour	Pauillac
Chateau Margaux	Margaux
Chateau Haut Brion	Graves

SECOND-GROWTHS（Deuxiemes Crus）二级名庄	（15间）
Chateau Mouton Rothschschild	Pauillac
Chateau Rausan Segla	Margaux
Chateau Rauzan Gassies	Margaux
Chateau Leoville Las Cases	St. Julien
Chateau Leoville Poyferre	St. Julien
Chateau Leoville Barton	St. Julien
Chateau Durfor Vivens	Margaux
Chateau Lascombes	Margaux
Chateau Gruaud Larose	St. Julien
Chateau Brane Cantenac	Margaux
Chateau Pichon Longueville Baron	Pauillac
Chateau Pichon Lalande	Pauillac
Chateau Ducru Beaucaillou	St. Julien
Chateau Cos d'Estournel	St. Estephe
Chateau Montrose	St. Estephe

1855年美度区（Medoc）红酒评级（续表）

THIRD-GROWTHS（Troisiemes Crus）三级名庄	（14间）
Chateau Giscours	Margaux
Chateau Kirwan	Margaux
Chateau d'Issan	Margaux
Chateau Lagrange	St. Julien
Chateau Langoa Barton	St. Julien
Chateau Malescot St. Exupery	Margaux
Chateau Cantenac Brown	Margaux
Chateau Palmer	Margaux
Chateau La Lagune	Haut Medoc
Chateau Desmirail	Margaux
Chateau Calon Segur	St. Estephe
Chateau Ferriere	Margaux
Chateau Marquis d'Alesme Becker	Margaux
Chateau Boyd Cantenac	Margaux

FOURTH-GROWTHS（Quatriemes Crus）四级名庄	（10间）
Chateau St. Pierre	St. Julien
Chateau Branaire Ducru	St. Julien
Chateau Talbot	St. Julien
Chateau Duhart Milon	Pauillac
Chateau Pouget	Margaux
Chateau La Tour Carnet	Haut Medoc
Chateau Lafon Rochet	St. Estephe
Chateau Beychevelle	St. Julien
Chateau Prieure Lichine	Margaux
Chateau Marquis de Terme	Margaux

1855年美度区（Medoc）红酒评级（续表）

IFTH-GROWTHS (Cinquiemes)五级名庄	（18间）
Chateau Pontet Canet	Pauillac
Chateau Batailley	Pauillac
Chateu Grand Puy Lacoste	Pauillac
Chateau Grand Puy Ducasse	Pauillac
Chateau Haut Batailley	Pauillac
Chateau Lynch Bages	Pauillac
Chateau Lynch Moussas	Pauillac
Chateau Dauzac	Margaux
Chateau Mouton Baronne Philippe (Now d, Armhailhac)	Pauillac
Chateau du Tertre	Margaux
Chateau Haut Bages Liberal	Pauillac
Chateau Pedesclaux	Pauillac
Chateau Belgrave	Haut Medoc
Chateau de Camensac	Haut Medoc
Chateau Cos Labory	St. Estephe
Chateau Clerc Milon Rothschild	Pauillac
Chateu Croizet Bages	Pauiliac
Chateam Camtemerle	HautMedoc

1987年碧莎里奥南(Pessac Leognan)的评级

Cru Classes de Graves 格拉芙列级名庄	（15间）
Chateau Haut Brion	
Chateau Bouscaut	
Chateau Carbonnieux	
Domaine de Chevalier	
Chateau de Fieuzal	
Chateau Haut Bailly	
Chateau La Mission Haut Brion	
Chateau La Tour Haut Brion	
Chateau La Tour Martillac	
Chateau Malartic Lagraviere	
Chateau Olivier	
Chateau Pape Clement	
Chateau Smith Haut Lafitte	
Chateau Couhins	
Chateau Laville Haut Brion	

1996年圣达美隆(St.Emilion)评级

FIRST GREAT GROWTHS
St. Emilion Premiers Grands Crus Classes 一级名庄(13间)

A组:

Chateau Ausone

Chateau Cheval Blanc

B组:

Chateau Augelus

Chateau Beau Sejour Becot

Chateau Beausejour

Chateau Belair

Chateau Canon

Clos Fourtet

Chateau Figeac

Chateau La Gaffeliere

Chateau Magdelaine

Chateau Pavie

Chateau Trotte Vieille

GREAT GROWTHS
St. Emilion Grands Crus Classes 列级名庄 (55间)

Chateau L'Arrosee

Chateau Balestard La Tonnelle

Chateau Bellevue

Chateau Bergat

Chateau Cadet Bon

Chateau Cadet Piola

Chateau Canon La Gaffeliere

Chateau Cap de Mourlin

1996年圣达美隆（St.Emiliom）评级（续表）

GREAT GROWTHS
St.Emilion Grands Crus Classes 列级名庄 （55间）

Chateau Berliquet
Chateau Clos des jacobins
Chateau Clos de l' Oratoire
Chateau Clots St.Martin
Chateau La Clotte
Chateau La Clusiere
Chateau Corbin
Chateau Corbin Michotte
Chateau La Couspaude
Chateau Convent des Jacobins
Chateau Cure Bon
Chateau Dassault
Chateau Dominique
Chateau La Dominique
Chateau Faurie de Souchard
Chateau Fonplegade
Chateau Fonroque
Chateau Frabc Mayne
Chateau Grand Mayne
Chateau Grand Ponet
Chateau Les Grandes Murailles
Chateau Chauvin
Chateau Larmande
Chateau Laroque
Chateau Laroze
Chateau Matras
Chateau Moulin du Cadet
Chateau Pavle Decesse
Chateau Pacle Macquin
Chateau Petit Faurie de Soutard
Chateau Le Prieure
Chateau Ripeau
Chateau St.Georges Cote Pacie
Chateau La Serre
Chateau Soutard
Chateau Tertre Daugay
Chateau La Tour Figeac
Chateau La Tour du Pin Figeac
Chateau La Tour du Pin Figeac
Chateau Tropiong Mondot

1998年罗拔派克(Robert Parker)列级名庄评级

FIRST-GROWTHS　一级名庄　(21间)

- Angelus (St. Emilion)
- Ausone (St. Emilion)
- Cheval Blanc (St. Emilion)
- Clinet (Pomerol)
- Cos d'Estournel (St. Estephe)
- Ducru Beaucaillou (St. Julien)
- L'Evangile (Pomerol)
- Haut Brion (Graves)
- Lafite Rothschild (Pauillac)
- Lafleur (Pomerol)
- Latour (Pauillac)
- Leoville Las Cases (St. Julien)
- Margaux (Margaux)
- La Mission Haut Brion (Graves)
- La Mondotte (St. Emilion)
- Mouton Rothschild (Pauillac)
- Palmer (Margaux)
- Petrus (Pomerol)
- Pichon Lalande (Pauillac)
- Le Pin (Pomerol)
- Valandraud (St. Emilion)

SECOND-GROWTHS　二级名庄　(22间)

- Beausejour Duffau (St. Emilion)
- Canon La Gaffeliere (St. Emilion)
- Certan de May (Pomerol)
- La Conseillante (Pomerol)
- Eglise Clinet (Pomerol)
- Figeac (St. Emilion)
- La Fleur de Gay (Pomerol)
- La Gomerie (St. Emilion)
- Gruaud Larose (St. Julien)
- La Lagune (Ludon)
- Leoville Barton (St. Julien)
- Leoville Poyferre (St. Julien)
- Lynch Bages (Pauillac)
- Montrose (St. Estephe)
- Pape Clement (Graves)
- Pichon Longueville Baron (Pauillac)
- Rausan Segla (Margaux)
- Smith Haut Lafitte (Pessac Leognan)
- Le Tertre Roteboeuf (St. Emilion)
- Troplong Mondot (St. Emilion)
- Trotanoy (Pomerol)
- Vieux Chateau Certan (Pomerol)

1998年罗拔派克(Robert Parker)列级名庄评级（续表）

THIRD-GROWTHS 三级名庄 （26间）

L'Arrosee (St. Emilion)
Beau Sejour Becot (St. Emilion)
Branaire Ducru (St. Julien)
Calon Segur (St. Estephe)
Cantemerle (Macau)
Clos de L'Oratoire (St. Emilion)
Domaine de Chevalier (Graves)
La Dominique (St. Emilion)
Duhart Milon (Pauillac)
La Gaffeliere (St. Emilion)
Giscours (Margaux)
Grand Mayne (St. Emilion)
Grand Puy Lacoste (Pauillac)
Haut Bailly (Graves)
Haut Marbuzet (St. Estephe)
La Fleur Petrus (Pomerol)
Lagrange (St. Julien)
Larmande (St. Emilion)
Latour a Pomerol (Pomerol)
Magdelaine (St. Emilion)
Malescot St. Exupery (Margaux)
Monbousquet (St. Emilion)
Pontet Canet (Pauillac)
Rol Valentin (St. Emilion)
Sociando Mallet (Medoc)
Talbot (St. Julien)

FOURTH-GROWTHS 四级名庄 （18间）

Beychevelle (St. Julien)
Bon Pasteur (Pomerol)
Les Carmes Haut Brion (Graves)
Chasse Spleen (Moulis)
Clerc Milon (Pauillac)
La Couspaude (St. Emilion)
Ferrand Lartigue (St. Emilion)
De Fieuzal (Graves)
Les Forts de Latour (Pauillac)
Le Gay (Pomerol)
Gloria (St. Julien)
Lafon Rochet (St. Estephe)
La Louviere (Graves)
Moulin St. Georges (St. Emilion)
Pavie Macquin (St. Emilion)
Quinault l'Enclos (St. Emilion)
St. Pierre (St. Julien)
Soutard (St. Emilion)

1998年罗拔派克(Robert Parker)列级名庄评级（续表）

FIFTH-GROWTHS 五级名庄 （50间）

Angludet (Margaux)
D'Armailhac (Pauillac)
Bahans Haut Brion (Graves)
Balestard La Tonnelle (St. Emilion)
Barde Haut (St. Emilion)
Batailley (Pauillac)
Belair (St. Emilion)
Bourgueneuf (Pomerol)
Brane Cantenac (Margaux)
Cadet Piola (St. Emilion)
Canon (St. Emilion)
Canon de Brem (Canon Fronsac)
Canon (Moueix) (Canon Fronsac)
Cantenac Brown (Margaux)
Cassagne Haut Canon La Truffiere (Canon Fronsac)
Certan Giraud (Pomerol)
Charmail (Medoc)
Citran (Medoc)
Clos des Jacobins (St. Emilion)
Lascombes (Margaux)
Marquis de Terme (Margaux)
Maucaillou (Moulis)
Meyney (St. Estephe)
Moulin Haut Laroque (Fronsac)
Moulin Pey Labrie (Canon Fronsac)
Les Ormes de Pez (St. Estephe)
Nenin (Pomerol)
Pavie (St. Emilion)
Pavie Decesse (St. Emilion)
Pavillion Rouge du Chateau Margaux (Margaux)
Petit Village (Pomerol)
Potensac (Medoc)
Poujeaux (Moulis)
Prieure Lichine (Margaux)
Roc de Cambes (Cotes de Bourg)
Siran (Margaux)
Tayac Cuvee Prestige (Cotes de Bourg)
Du Tertre (Margaux)
La Tour Haut Brion (Graves)
Tour Haut Caussan (Medoc)
Tour du Haut Moulin (Haut Medoc)
La Tour du Pin Figeac Moueix (St. Emilion)
Totte Vieille (St. Emilion)
La Vieille Cure (Fronsac)

2003年波尔多明星庄(Cru Bourgeois)评级

Cru Bourgeois Exceptional 超级明星庄 (9间)

Chateau Phelan Segur	Chateau Chasse Spleen	Chateau Les Ormes de Pez
Chateau de Pez	Chateau Potensac	Chateau Haut Marbuzet
Chateau Poujeaux	Chateau Labegorce Zede	Chateau Siran

Cru Bourgeois Superior 优质明星庄 (87间)

Agassac(Haut Medoc)
Angludet(Margaux)
Anthonic(Moulis)
Arche (Haut Medoc)
Amauld(Haut Medoc)
Arsac (Margaux)
Beaumont (Haut Medoc)
Beau Site (St. Estephe)
Biston Brillette (Moulis)
Le Boscq (St. Estephe)
Bournac (Medoc)
Brillette(Moulis)
Cambon La Pelouse (Haut Medoc)
Cap-Leon Veyrin (Listrac)
La Cardonne (Medoc)
Caronne Sainte Gemme(Haut Medoc)
Castera(Medoc)
Chambert Marbuzet(St. Estephe)
Charmail (Haut Medoc)
Cissac(Haut Medoc)
Citran(Haut Medoc)
Clarke (Listrac)
Clauzet (St. Estephe)
Clement Pichon (Haut Medoc)
Colombler Monpelou(Pauillac)
Coufran (Haut Medoc)
Le Crock (St. Estephe)
Dutruch Grand Poujeaoux(Mulis)
D,Escurac (Medoc)
Fonbadet (Pauillac)
Fonreaud (Listrac)
Fourcas Dupre (Listrac)
Fourcas Hosten(Listrac)
Fourcas Loubaney (Listrac)
du Glana(St. Julien)
Les Grands Chenes(Medoc)

2003年波尔多明星庄(Cru Bourgeois)评级（续表）

Cru Bourgeois Superior 优质明星庄	(87间)
Gressier Grand Poujeaux (Moulis)	Les Ormes Sorbet (Medoc)
Greysac (Medoc)	Paloumey (Haut Medoc)
La Gurgue (Margaux)	Patache d'Aux (Medoc)
Hanteillan (Haut Medoc)	Paveil de Luze (Margaux)
Haut Bages Monpelou (Pauillac)	Petit Bocq (St. Estephe)
La Haye (St. Estephe)	Pibran (Pauillac)
Labegorce (Margaux)	Ramage la Batisse (Haut Medoc)
Lachesnaye (Haut Medoc)	Reysson (Haut Medoc)
de Lamarque (Haut Medoc)	Rollan de By (Medoc)
Lamothe Bergeron (Haut Medoc)	Saransot Dupre (Listrac)
Lanessan (Haut Medoc)	Segur (Haut Medoc)
Larose Trintaudon (Haut Medoc)	Senejac (Haut Medoc)
Lestage (Listrac)	Soudars (Haut Medoc)
Lestage Simon (Haut Medoc)	du Taillan (Haut Medoc)
Lilian Ladouys (St. Estephe)	Terrey Gros Caillou(St. Julien)
Liversan (Haut Medoc)	La Tour de By (Medoc)
Loudenne (Medoc)	Tour de Marbuzet (St. Estephe)
Malescasse (Haut Medoc)	Tour de Mons (Margaux)
de Malleret (Haut Medoc)	Tour de Pez (St. Estephe)
Maucaillou (Moulis)	Tour du Haut Moulin (Haut Medoc)
Maucamps (Haut Medoc)	Tour Haut Caussan (Medoc)
Mayne Lalande (Listrac)	Tronquoy Lalande (St. Estephe)
Meyney (St. Estephe)	Verdignan (Haut Medoc)
Monbrison (Margaux)	Vieux Robin (Medoc)
Moulin a Vent (Moulis)	et de Villegeorge (Haut Medoc)
Moulin de la Rose (St. Julien)	Moulin de la Rose (St. Julien)

2003年波尔多明星庄(Cru Bourgeois)评级（续表）

Cru Bourgeois 明星庄 （151间）

Andron Blanquet (St. Estephe)
Aney (Haut Medoc)
Arcins (Haut Medoc)
Argenteyre (Medoc)
d'Aurilhac (Haut Medoc)
Balac (Haut Medoc)
Barateau (Haut Medoc)
Bardis (Haut Medoc)
Barreyres (Haut Medoc)
Baudan (Listrac)
Beau Site Haut Vignoble (St. Estephe)
Begadanet (Medoc)
BeL Air (St. Estephe)
BeL Air (Haut Medoc)
Bel Orme Tronquoy de Lalande (Haut Medoc)
Bel Air Lagrave (Moulis)
des Belles Graves (Medoc)
Bessan Segur (Medoc)
Bibian (Listrac)
Blaignan (Medoc)
Le Boscq (Medoc)
Le Bourdieu (Medoc)
Le Bourdieu Vertheuil (Haut Medoc)
de Braude (Haut Medoc)
du Breuil (Haut Medoc)
La Fleur Peyrabon (Pauillac)
La Fon du Berger (Haut Medoc)
Fontesteau (Haut Medoc)
Footis (Medoc)
La Galiane (Margaux)
de Gironville (Haut Medoc)
La Gorce (Medoc)
La Gorre (Medoc)
Grand Clapeau Olivier (Haut Medoc)
Grandis (Haut Medoc)
Granins Grand Poujeaux (Moulis)
Griviere (Medoc)

La Bridane (St. Julien)
des Brousteras (Medoc)
des Cabans (Medoc)
Cap de Haut (Haut Medoc)
Capbern Gasqueton (St. Estephe)
Chantelys (Medoc)
La Clare (Medoc)
La Commanderie (St. Estephe)
Le Coteau (Margaux)
Coutelin Merville (St. Estephe)
de la Croix (Medoc)
Oasvin Bel Air (Haut Medoc)
David (Medoc)
Oevise d'Ardilley (Haut Medoc)
Deyrem Valentin (Margaux)
Dillon (Haut Medoc)
Domeyne (St. Estephe)
Donissan (Listrac)
Duuclzeau (Listrac)
Duplessis (Moulis)
Duplessis Fabre (Moulis)
Duthil (Haut Medoc)
L'Emitage (Listrac)
D'Escot (Medoc)
La Fleur Milon (Pauillac)
Haut Beausejour (St. Estephe)
Haut Bellevue (Haut Medoc)
Haut Breton Larigaudiere (Margaux)
Haut Canteloup (Medoc)
Haut Madrac (Haut Medoc)
Haut Maurac (Medoc)
Houissant (St. Estephe)
Hourbanon (Medoc)
Hourtin Ducasse (Haut Medoc)
Labadie (Medoc)
Ladouys (St. Estephe)
Laffitte Carcasset (St. Estephe)

2003年波尔多明星庄(Cru Bourgeois)评级（续表）

Cru Bourgeois 明星庄	(151间)
La Fon du Berger (Haut Medoc)	Marbuzet (St. Estephe)
Fontesteau (Haut Medoc)	Marsac Seguineau (Margaux)
Footis (Medoc)	Martinens (Margaux)
La Galiane (Margaux)	Maurac (Haut Medoc)
de Gironville (Haut Medoc)	Mazails (Medoc)
La Gorce (Medoc)	Le Meynieu (Haut Medoc)
La Gorre (Medoc)	Meyre (Haut Medoc)
Grand Clapeau Olivier (Haut Medoc)	Les Moines (Medoc)
Grandis (Haut Medoc)	Mongravey (Margaux)
Granins Grand Poujeaux (Moulis)	Monteil d'Arsac (Haut Medoc)
Griviere (Medoc)	Morin (St. Estephe)
Haut Beausejour (St. Estephe)	du Moulin Rouge (Haut Medoc)
Haut Bellevue (Haut Medoc)	La Mouline (Moulis)
Haut Breton Larigaudiere (Margaux)	Muret (Haut Medoc)
Haut Canteloup (Medoc)	Noaillac (Medoc)
Haut Madrac (Haut Medoc)	du Perier (Medoc)
Haut Maurac (Medoc)	Le Pey (Medoc)
Houissant (St. Estephe)	Peyrabon (Haut Medoc)
Hourbanon (Medoc)	Peyredon Lagravette(Listrac)
Hourtin Ducasse (Haut Medoc)	Peyre Lebade (Haut Medoc)
Labadie (Medoc)	Picard (St. Estephe)
Ladouys (St. Estephe)	Plantey (Pauillac)
Laffitte Carcasset (St. Estephe)	Poitevin (Medoc)
Laujac (Medoc)	Pomys (St. Estephe)
Lafon (Medoc)	Pontac Lynch (Margaux)
Lalande (Listrac)	Pontey (Medoc)
Lalande (St. Julien)	Pontoise Cabarrus (Haut Medoc)
Lamothe Cissac (Haut Medoc)	Puy Castera (Haut Medoc)
Larose Perganson (Haut Medoc)	Ramafort (Medoc)
Larrivaux (Haut Medoc)	du Raux (Haut Medoc)
Larruau (Margaux)	La Raze Beauvallet (Medoc)
Laujac (Medoc)	du Retout (Haut Medoc)
La Lauzette Declercq (Listrac)	Reverdi (Listrac)
Leyssac (St. Estephe)	Roquegrave (Medoc)
Lieujean (Haut Medoc)	Saint Ahon (Haut Medoc)
Liouner (Listrac)	Saint Aubin (Medoc)
Lousteauneuf (Medoc)	Saint Christophe (Medoc)
	Saint Estephe (St. Estephe)

1855年苏玳和巴萨区（Sauternes & Barsac）贵腐甜酒评级

Premier Cru Supérieur 特一级名庄 （1间）

Chateau d'Yquem

Premiers Crus 一级庄 （11间）

Chateau Climens
Chateau Coutet
Chateau Guiraud
Clos Haut-Peyraguey
Chateau Lafaurie-Peyraguey
Chateau Rabaud-Promis
Chateau de Rayne-Vigneau
Chateau Rieussec
Chateau Sigalas-Rabaud
Chateau Suduiraut
Chateau La Tour-Blanche

1855年苏玳和巴萨区（Sauternes & Barsac）贵腐甜酒评级（续表）

Deuxièmes Crus 二级庄 （14间）
Chateau d'Arche
Chateau Broustet
Chateau Caillou
Chateau Doisy-Daene
Chateau Doisy-Dubroca
Chateau Doisy-Védrines
Chateau Filhot
Chateau Lamothe
Chateau Lamothe-Guignard
Chateau de Malle
Chateau de Myrat
Chateau Nairac
Chateau Romer du Hayot
Chateau Suau

布根地的33个特级园 33 Grand Crus in Burdundy

雪比利 Chablis（1个）

1. 雪比利 CHABLIS（白）

夜丘 Cote de Nuits（24个）

吉菲－香贝天村 GEVREY-CHAMBERTIN（9个）

1. 香贝天 CHAMBERTIN （红）
2. 香贝天一贝思园 CHAMBERTIN CLOS DE BEZE（红）
3. 教堂一香贝天 CHAPELLE CHAMBERTIN（红）
4. 占姆士一香贝天 CHARMES CHAMBERTIN（红）
5. 马索雅一香贝天 MAZOYERES OU CHARMES CHAMBERTIN（红）
6. 红索特一香贝天 RUCHOTTES CHAMBERTIN（红）
7. 吉优特一香贝天 GRIOTTE CHAMBERTIN（红）
8. 马斯一香贝天 MAZIS CHAMBERTIN（红）
9. 乐迪思雅一香贝天 LATRICIERES CHAMBERTIN（红）

摩黑－圣丹尼村 MORET-ST-DENIS（5个）

1. 宝马士 BONNES MARES（红）
2. 圣丹尼园 CLOS SAINT-DENIS（红）
3. 石头园 CLOS DE LA ROCHE（红）
4. 兰贝园 CLOS DES LAMBRAYS（红）
5. 塔尔园 CLOS DE TART（红）

香波－蜜思妮村 CHAMBOLLE-MUSIGNY（1个）

1. 蜜思妮 MUSIGNY（红）

华卓村 VOUGEOT（1个）

1. 华卓园 CLOS DE VOUGEOT（红）

费格依修斯村FLAGEY-ECHEZEAUX（2个）

1. 大依修斯 GRANDS ECHEZEAUX（红）
2. 依修斯 ECHEZEAUX（红）

夜丘 Cote de Nuits（24个）

华罗曼丽村 VOSNE-ROMANEE（6个）

1. 罗曼丽康帝 ROMANEE CONTI（红）
2. 罗曼丽 ROMANEE（红）
3. 罗曼丽一圣伟岸 ROMANEE SAINT-VIVANT（红）
4. 莱塔希 LA TACHE（红）
5. 丽琪堡 RICHEBOURG（红）
6. 葛朗路 LA GRANDE RUE（红）

宝望丘 Cote de Beaune（8）

阿乐斯歌顿村 ALOXE-CORTON（3个）

1. 歌顿一查理曼 CORTON CHARLEMAGNE（白）
2. 歌顿一宝捷CORTON POUGETS（白）
3. 歌顿CORTON （红）

普利－梦雪真村 PULIGNY-MONTRACHET（2个）

1. 骑士一梦雪真 CHEVALIER MONTRACHET（白）
2. 欢迎一伯特一梦雪真 BIENVENUES BATARD MONTRACHET（白）

莎珊－梦雪真村 CHASSAGNE-MONTRACHET（1个）

1. 克利优一伯特一梦雪真 CRIOT BATARD MONTRACHET（白）

普利梦雪真和莎珊－梦雪真村 PULIGNY&CHASSAGNE MONTRACHET（2个）

1. 梦雪真 MONTRACHET（白）
2. 伯特一梦雪真 BATARD MONTRACHET（白）

（说明：梦雪真和伯特梦雪真两个特等园同时跨越普利梦雪真和莎珊一梦雪真村两条村庄）